

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ -36. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 30 апреля 2021 года № 22673.

В соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции".

2. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

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

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

А. Цой

Утвержден приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 28 апреля 2021 года
№ ҚР ДСМ -36

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положение), и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции (далее – объекты), за исключением пищевой продукции, в отношении которой законодательством Республики Казахстан установлены иные требования к производству и переработке.

Сноска. Пункт 1 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

2. Настоящие Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции, переоборудованию, перепланировке, перепрофилированию, расширению, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) содержанию и эксплуатации помещений, зданий и сооружений объектов, оборудования;

4) условиям производства, расфасовки, хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой продукции;

5) осуществлению производственного контроля;

6) условиям труда, бытового обслуживания, медицинского обеспечения и гигиеническому обучению персонала.

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

1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

2) кулинарное изделие – пищевая продукция или сочетание продукции, доведенные до кулинарной готовности;

3) кулинарный полуфабрикат (полуфабрикат) – пищевая продукция или сочетание пищевой продукции, прошедшие одну или несколько стадий переработки (обработки) (кулинарной, иной) без доведения до готовности;

4) кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

5) бактерицидный облучатель – устройство открытого или закрытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами бактерицидного эффекта (253,7 нанометров), от вирусов, бактерий, плесени, грибков, дрожжей, спор и прочих инфекционных микроорганизмов (например, бактерицидная лампа, бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор);

6) детская молочная кухня – объект производства (изготовления) молочной продукции и пищевой продукции для детского питания, предназначенной для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

7) обочная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;

8) бастуны – вспомогательная часть оборудования, на которую навешиваются и высушиваются длинные макаронные изделия;

9) бункер, силос – емкости для временного хранения зерна, разгружающиеся через нижнюю часть, оборудованные затворами и питателями;

10) бураты – технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

11) упакованная питьевая вода – питьевая вода, соответствующая требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза (далее – Союз), разлитая в упаковку, предназначенную для продажи, или упаковку, предназначенную для первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

12) ветеринарные сопроводительные документы – ветеринарный сертификат, выдаваемый государственными ветеринарно-санитарными инспекторами города республиканского значения, столицы, района, города областного значения на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарно-санитарное заключение, выдаваемое государственными ветеринарными врачами; ветеринарная справка, выдаваемая специалистом в области ветеринарии государственных ветеринарных организаций, созданных местными исполнительными органами, на животное, продукцию и сырье животного происхождения, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей административно-территориальной единицы, а также аттестованным ветеринарным

врачом подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области ветеринарии;

13) гомогенизация – технологический процесс для придания однородности составу молока путем дробления жировых шариков;

14) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

15) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевой продукции, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

16) машина для мокрого шелушения зерна – машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;

17) дезинфекционный барьер – углубление в земле перед въездом на территорию объекта, заполненное дезинфицирующим раствором, предназначенным для дезинфекции колес автотранспорта;

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

19) дефростация – размораживание пищевой продукции до температуры в толще продукта не ниже плюс (далее – "+") 1 градуса Цельсия (далее – °С);

20) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Союза, действие которых на нее распространяется, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

21) полуфабрикат высокой степени готовности – кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие;

22) высокотемпературная пастеризация – процесс термической обработки в диапазоне температур от +77 °С до +125 °С, сопровождающийся инактивацией щелочной фосфатазы и пероксидазы;

23) лузга – плодовая оболочка семян подсолнечника;

24) подварка – сваренная масса сахара с добавлением пюре различных ягод и фруктов;

25) шнек интенсивного увлажнения – оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

26) опасная пищевая продукция – продукция, при использовании которой возникает недопустимый риск для жизни и здоровья человека и окружающей среды;

27) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, на которых производительность: по переработке мяса, молока, рыбы – до 3,0 тонн (далее - т) перерабатываемого сырья в сутки; хлеба и хлебобулочных изделий – до 3,0 т в сутки, кондитерских изделий с кремом – до 0,3 т в сутки, кондитерских изделий без крема – до 0,5 т в сутки; кулинарной продукции – до 0,1 т в сутки; макаронных изделий - менее 0,1 т в сутки; алкогольной и безалкогольной продукции, в том числе упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду, до 4000 литров в сутки (сто тысяч декалитров в год);

28) магнитные заграждения – устройства для выделения металломагнитных примесей;

29) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;

30) непереработанная пищевая продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

31) меланж яичный – механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения;

32) меласса – отход свеклосахарного производства, используется при производстве дрожжей;

33) мисцелла – смесь шрота с растворителем;

34) документ по стандартизации – документ, устанавливающий нормы, правила, характеристики, принципы, касающиеся различных видов деятельности в сфере стандартизации или ее результатов;

35) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом,

направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

36) пастеризация – процесс термической обработки (однократным нагреванием) при температуре от $+65^{\circ}\text{C}$ до $+100^{\circ}\text{C}$, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99,0 % от исходного содержания в продукте;

37) рециркуляция – повторное использование воздуха, доведенного до первоначальных параметров;

38) охлажденное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя животного или птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$;

39) санитарная обработка – совокупность технологических приемов, обеспечивающих чистку, мытье и дезинфекцию помещений, оборудования, мебели, инструментов, инвентаря, посуды, внутрицеховой многооборотной упаковки, многооборотной транспортной упаковки, санитарной специальной одежды и индивидуальных средств защиты, транспортных средств, контейнеров и емкостей, используемых для перевозки пищевой продукции;

40) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению;

41) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов) при производстве (изготовлении), фартук, обувь; используемые в производстве пищевой продукции средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая), перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и иных загрязнений;

42) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

43) сепаратор – зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;

44) стерилизация – процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при температуре выше $+100^{\circ}\text{C}$, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

45) утилизация пищевой продукции – использование не соответствующей требованиям технических регламентов Союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду;

46) показатель безопасности пищевой продукции – допустимый уровень содержания химических, радиоактивных, токсических веществ и их соединений, микроорганизмов и иных биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

47) пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

48) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

49) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

50) быстрозамороженная пищевая продукция – пищевая продукция целая, нарезанная или измельченная с добавлением натуральных пищевых компонентов или

без них, упакованная и замороженная ускоренным способом до достижения внутри продукции температуры -18°C , которая соблюдается во время хранения и по всей холодильной цепи до потребителя;

51) скороморозильная камера (скороморозильное оборудование) – оборудованное помещение (оборудование) с низким температурным режимом от -28°C и ниже;

52) шлифовальная машина – машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной нормативными документами по стандартизации формы и требуемого внешнего вида;

53) технологический или производственный брак – продукция, которая не удовлетворяет установленным документами по стандартизации и (или) технической документации изготовителя требованиям, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов;

54) термообработка – процесс термической обработки продукции (охлаждение, термизация, пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация, ультравысокотемпературная обработка);

55) термизация – процесс термической обработки молока или молочных продуктов при температуре от $+60^{\circ}\text{C}$ до $+68^{\circ}\text{C}$ с последующей выдержкой до 30 секунд (далее – сек);

56) термограмма – графическое изображение режима тепловой обработки сырья (продукции);

57) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

58) яйца холодильниковые – яйца, хранившиеся в холодильнике свыше 30 суток;

59) подмороженное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмораживания до температуры в толще мышц от -2°C до -3°C ;

60) низкотемпературная пастеризация – процесс термической обработки при температуре не выше $+76^{\circ}\text{C}$, сопровождающийся инактивацией щелочной фосфатазы;

61) ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) – термообработка молока и продуктов его переработки в потоке при температуре от $+125^{\circ}\text{C}$ до $+140^{\circ}\text{C}$ с выдержкой не менее 2-5 сек, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

62) вымольная машина – центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;

63) раздаточный пункт – объект, предназначенный для выдачи детского питания, приготовленного в детских молочных кухнях, входящий в состав детской молочной кухни или расположенный отдельно на расстоянии не более 40 километров (далее – км) от детской молочной кухни;

64) закваска – полуфабрикат, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами;

65) мятка – измельченное сырье на вальцах;

66) фризирование – технологический процесс охлаждения молочной смеси для мороженого с одновременным ее взбиванием;

67) циклон – устройство для очистки воздуха;

68) условно-годное мясо – мясо туши большого животного, допускаемое в пищу после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом);

69) шрот – побочный продукт при производстве растительных масел, получаемый после прессования и экстракции семян масличных культур;

70) щеточная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных Кодексом Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее – ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на пищевую продукцию.

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции, переоборудованию, перепланировке, перепрофилированию, расширению, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, реконструкция, переоборудование, перепрофилирование, перепланировка, расширение, ремонт и ввод в эксплуатацию объектов определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса, документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми согласно подпункту 113) пункта 15 Положения (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

Сноска. Пункт 5 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

6. Не допускается проектирование и строительство объектов на земельных участках при:

- 1) использовании их в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;
- 2) превышении нормативов радиационной безопасности;
- 3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;
- 4) отсутствию возможности организации санитарно-защитной зоны, санитарных разрывов, в зонах возможного затопления;
- 5) размещении в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;
- 6) размещении в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт.

7. Проектирование, реконструкция, переоборудование, перепрофилирование, перепланировка, расширение зданий, сооружений, производственных помещений и устройств объектов (независимо от мощности и профиля) осуществляется с учетом возможности обеспечения:

- 1) поточности технологических процессов, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- 2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;
- 3) защита от проникновения в производственные помещения птиц, животных, в том числе грызунов и насекомых;
- 4) возможности осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- 5) необходимого пространства для осуществления технологических операций;
- 6) защита от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- 7) условий для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

8. За исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 настоящих Санитарных правил, не допускается размещение:

- 1) объекта в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий и зданиях гражданского назначения;
- 2) детских молочных кухонь (далее – ДМК) в полуподвальных и подвальных этажах зданий;

3) производственных помещений объекта в подвальных и цокольных этажах жилых зданий;

4) жилых зданий (помещений) для проживания персонала объекта (за исключением помещений для пребывания работающих по вахтовому методу (до 15 календарных дней)), помещений для работ и услуг, не связанных с объектом, пунктов по откорму домашних животных и птицы на территории объекта, зданий, сооружений и в помещениях объекта;

5) раздевалок для персонала в производственных помещениях;

6) разведение и выращивание пищевой продукции в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий.

9. Допускается размещение:

1) ДМК в пристроенных зданиях, в помещениях детских амбулаторно-поликлинических и стационарных медицинских организациях с отдельным входом;

2) на первых этажах административных и жилых зданий ДМК производственной мощностью до 5 тысяч (включительно) порций в сутки;

3) объектов переработки и производства пищевой продукции на одной территории многопрофильных объектов в соответствии с документами нормирования, за исключением объектов, отнесенных к 1-2 классу опасности санитарной классификации, с установленной санитарно-защитной зоной 100 и более метров (далее – м);

4) объектов малой мощности в отдельно стоящих нежилых зданиях, в помещениях, пристроенных, встроено-пристроенных к нежилым зданиям, в многопрофильных объектах (административные, производственные, торговые), за исключением объектов, отнесенных к 1-2 классу опасности санитарной классификации, с установленной санитарно-защитной зоной 100 и более м, при условии отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека, соблюдения принципа изоляции технологических процессов производства пищевой продукции, в соответствии документами нормирования;

5) объектов малой мощности в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий и зданиях гражданского назначения, при условии отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека, наличии санитарно-эпидемиологического заключения на проект обоснования санитарно-защитной зоны на уровне нуля метров, соответствии документам нормирования и настоящим Санитарным правилам.

Разработка проекта обоснования санитарно-защитной зоны требуется для объектов, являющихся источниками воздействия на среду обитания человека для установления размера санитарно-защитной зоны.

10. На территории объектов предусматривается отдельный въезд и выезд для транспорта, за исключением объектов малой мощности. Погрузочно-разгрузочные

площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ, площадки для хранения строительных материалов, топлива, упаковки (тары), дороги для автотранспорта и пешеходные дорожки оборудуются ровным водонепроницаемым, твердым покрытием.

11. При въезде (выезде) на производственную территорию (с территории) мясо-, птицеперерабатывающих объектов, имеющих в своем составе объекты по убою продуктивных животных и птицы, у ворот устраиваются дезинфекционные барьеры с дезинфицирующим раствором, обеспечивается проведение дезинфекции въезжающего (выезжающего) транспорта при любых погодных условиях. На объектах без убою продуктивных животных и птицы дезинфекция транспортных средств не предусматривается, осуществляется при необходимости. Кюветы дезинфекционных барьеров оборудуются устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

12. Для приемки-отправки пищевой продукции предусматриваются погрузочно-разгрузочные механизмы, с оснащением отдельных грузоподъемников для транспортировки сырья и готовой продукции. В местах погрузки-разгрузки пищевой продукции устраиваются навесы.

13. На территории объекта выделяются следующие основные зоны:

1) административная, на которой размещаются здания административных помещений, контрольно-пропускной пункт и площадка для стоянки легкового транспорта (при наличии);

2) производственная, на которой расположены здания производственных помещений, а также производственная лаборатория, медпункт или фельдшерский или врачебный здравпункт (в зависимости от списочного состава), санитарно-бытовые помещения, столовая, автостоянка для специализированного транспорта с навесом;

3) хозяйственная, со зданиями вспомогательного назначения, складскими помещениями, ремонтно-механическими мастерскими, сооружениями для хранения резервных строительных материалов, упаковки (тары) и топлива, площадки с контейнерами для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства, и дворовыми туалетами.

Хозяйственная зона располагается с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделяется зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

Сноска. Пункт 13 с изменением, внесенным приказом Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

14. На производственной территории не допускается размещение зданий (помещений), не связанных с осуществлением технологического процесса.

15. Планировкой производственной территории исключаются встречные или перекрестные потоки сырья, используемого для производства продукции на объекте, с готовой продукцией, выпускаемой на объекте, а также исключаются встречные или перекрестные потоки готовой продукции с отходами производства. В случае отсутствия возможности исключить встречные и перекрестные потоки, на производственной территории объектов допускается пересечение потоков при условии их разделения во времени в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями).

16. В хозяйственной зоне и (или) в специально выделенном месте на территории объекта предусматриваются площадки для сбора отходов потребления (твердых бытовых отходов) и отходов производства, с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, с установкой отдельных закрывающихся контейнеров (специально закрытые емкости, конструкции), используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение сырья и готовой продукции, окружающей среды.

17. Набор, состав и площади помещений объектов устанавливаются в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью, ассортиментом выпускаемой продукции, нормами технологического проектирования профильных объектов.

Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава, набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

18. Бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника в соответствии с нормами технологического проектирования профильных объектов, документами нормирования, в составе которых предусматриваются гардеробные для личной и специальной одежды, санитарные узлы (туалеты), в зависимости от числа работающих – душевые, комната личной гигиены женщин.

19. Бытовые помещения для персонала оборудуются отдельными шкафами для хранения личной и специальной одежды и обуви.

При размещении бытовых помещений в отдельном здании предусматривается теплый переход в производственные помещения.

20. На объектах при числе работающих женщин 15 и более предусматривается комната для личной гигиены женщины и специальная кабина с гигиеническим душем.

21. В производственных помещениях и зданиях предусматриваются:

1) помещения или участки для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и многооборотной упаковки (тары), используемых при производстве пищевой продукции, помещения или участки для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

2) санитарный узел (туалет), в отдельном от всех производственных цехов для пищевой продукции помещении, двери которого не выходят непосредственно в производственные помещения, оборудованного смывом, соединенным с действующим водоотведением для санитарно-бытовых стоков;

3) смывные краны для уборки из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее – м²) в цехах, но не менее одного на помещение. Для хранения шлангов предусматриваются кронштейны, оборудованные клапанами–наконечниками;

4) умывальники для мытья рук, оборудованные подводкой горячей и холодной проточной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья и обеззараживания рук (в зависимости от технологического процесса производства, по эпидемиологическим показаниям), вытирания и (или) сушки рук в каждом производственном помещении, санитарном узле (туалете), бытовых помещениях.

Допускается выделение для хранения, мойки и дезинфекции уборочного инвентаря отдельной зоны непосредственно в производственном помещении, с осуществлением процедур обеспечения безопасности продукции в процессе ее производства, основанных на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критические точки контроля), в соответствии с требованиями, предусмотренными ТР ТС 021/2011.

22. Для персонала объекта выделяется помещение (место) для приема пищи (буфет, столовая или пункт питания для приема пищи).

23. Территория объекта ограждается, благоустраивается, обеспечивается твердым покрытием, оборудуется дождевой (ливневой) системой водоотведения, содержится в чистоте.

24. Внутренняя отделка помещений выполняется с учетом технологических процессов производства продукции с использованием нетоксичных отделочных материалов, разрешенных к применению, конструктивно соответствующая используемым технологическим процессам производства. Стены производственных помещений ДМК, объектов молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, птице-, рыбоперерабатывающих, по производству кондитерской, яичной, алкогольной продукции, быстрозамороженных полуфабрикатов, соли, пищевых концентратов, пищевых кислот, душевых на всю высоту выполняются с использованием материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Стены производственных цехов иных производств, связанных с проведением мокрых процессов, согласно технологическим операциям, подвергающиеся мойке и дезинфекции, лабораторий, бытовых помещений выполняются на высоту не менее 2 м материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

25. Поверхности потолков (или, при отсутствии потолков, внутренняя поверхность крыши), надземных конструкций, находящихся над технологическим оборудованием в производственных помещениях с мокрыми процессами, выполняются с обеспечением предотвращения скопления грязи, не допущением осыпания в пищевую продукцию посторонних частиц, образования и попадания в них конденсата, плесени.

26. При функционировании технологического оборудования обеспечивается исключение образования конденсата и плесени. Поверхности потолков, стен и пола выполняются из материалов, обеспечивающих гладкую, ровную поверхность, подвергающихся санитарной обработке, специфичной для различных видов производств пищевой продукции, с учетом вида производства обеспечивающих очистку и (или) мытье, при необходимости и дезинфекцию. Поверхности стен и потолков помещений производств без применения мокрых процессов выполняются материалами в соответствии с технологическими решениями процессов производства, не требующих их мытье и влажную дезинфекцию.

Окна выполняются конструкцией, минимизирующей накопление грязи, без нарушения целостности. Двери предусматриваются гладкие, не впитывающие влагу, из неабсорбирующих материалов, моющиеся.

27. Полы в производственных помещениях, душевых выполняются из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных, исключающих скольжение и блужкость, светлые, из материалов, допускающих их санитарную обработку, подвергающихся очистке и (или) мытью и дезинфекции, с ровной поверхностью, с

уклоном к трапам, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов, с обеспечением дренажа. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов используются кислото-, щелоче- и маслостойчивые покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта отделяются ударопрочными материалами. Участки полов в производственных помещениях, связанных с мокрыми процессами, повышенным загрязнением жиром, оборудуются решетками.

Соединения стен с потолком и полом в производственных помещениях выполняются конструкцией, минимизирующей накопление грязи.

Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию

28. Объекты обеспечиваются централизованными системами горячего и холодного водоснабжения, водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования, обеспечивающие бесперебойную подачу холодной и горячей воды. Водоснабжение, в том числе оборотные системы водоснабжения, и водоотведение объектов предусматриваются в соответствии с технологическими процессами производства пищевой продукции. При вводе системы водоснабжения на объект предусматривается устройство для отбора проб воды и трап для стока.

На объектах предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод и утилизацию сточных вод. Загрязнение окружающей среды сточными водами не допускается.

29. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устанавливаются местные источники тепла, водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды, пара.

Независимо от вида, мощности, места расположения, источника водоснабжения объекты оборудуются системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержащиеся в исправном состоянии. Виды водозаборных сооружений и места их размещения определяются требованиями документов нормирования.

30. В случае наличия на объектах накопительных резервуаров, предусмотренных в соответствии с процессом производства пищевой продукции для хранения воды на производственные, хозяйственно-питьевые цели и на период прекращения подачи воды, осуществляется их устройство конструкцией, обеспечивающей безопасность воды, оборудованные устройством для отбора проб воды для исследования.

31. На объектах используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого

водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения, установленных документами нормирования.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья.

32. При использовании на объектах для технических целей непитьевой воды предусматриваются отдельные системы питьевого и технического водоснабжения. На системы циркулирования питьевой и непитьевой воды наносится различительная маркировка.

33. Не допускается:

1) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

2) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

3) располагать санитарные узлы (туалеты), душевые, прачечные и умывальные над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

4) прокладка водопровода и сетей водоотведения в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры;

5) сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

6) сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев;

7) размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами.

34. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод на объекте оборудуются отдельными с присоединением к централизованной системе общегородского (поселкового) водоотведения, при ее отсутствии предусматривается локальная система водоотведения с собственной системой очистных сооружений.

35. При размещении объекта в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается местная (локальная) система водоотведения. Для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемой емкости (ямы), оборудованной люком с крышкой, очистка производится по мере заполнения, ее размещение производится с учетом безопасного отведения сточных вод.

36. Вне зданий объектов, на выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения или на местные очистные сооружения предусматриваются устройства для механической очистки установки локальной очистки сточных вод (жироуловители) для стоков, содержащих жир.

Сноска. Пункт 36 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

37. Производственные помещения оборудуются сливными трапами с уклоном пола к ним и сетками для сбора смывных вод. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин подсоединяются к системам внутреннего водоотведения с устройством гидравлических затворов (сифонов). Слив сточных вод из оборудования в систему водоотведения производится закрытым способом.

Допускается водоотведение производственных сточных вод, не имеющих запаха и не выделяющих вредные газы и пары, если это вызывается технологической необходимостью, по открытым самотечным лоткам с устройством общего гидравлического затвора.

Сноска. Пункт 37 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

38. Устройство пола в санитарных узлах (туалетах), душевых и местах прокладки сетей водоотведения и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объекта производится с гидроизоляционным покрытием.

39. Стояки системы водоотведения в производственных и складских помещениях прокладываются в приставных коробах у стен без установки ревизий только через бытовые помещения объектов.

В производственных цехах и помещениях, складских, подсобных и вспомогательных помещениях, коридорах, технических этажах и в специальных помещениях, предназначенных для размещения сетей, допускается прокладка внутренних водоотводных сетей открытым способом, без устройства ограждающих конструкций, коробов с обеспечением безопасного отведения сточных вод.

40. В помещениях объекта предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с технологическими требованиями производства, государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документами нормирования.

41. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию, отсутствие блужкости, не создающие бликов. На производствах, связанных с выделением пыли, влаги используются светильники во влаго-пылезащитном исполнении.

Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении или в специально отведенном месте в транспортной упаковке (закрытых емкостях) неисправных,

ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

42. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной системой вентиляции на естественном и (или) искусственном побуждении.

43. Конструкция и исполнение систем вентиляции выполняются с исключением возможности поступления в помещения загрязненного воздуха и с обеспечением доступа к фильтрам и иным частям, требующим чистки или замены.

44. В производственных помещениях предусматривается естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

45. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов, источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для сыпки коротко резаных изделий и иные) – аспирационными установками.

46. Забор приточного воздуха для производственных помещений осуществляется из зоны не ниже 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха на фильтрах тонкой очистки.

47. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции в машинных и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок допускаются в верхней и нижней зонах помещений.

48. Выбросы из систем местных отсосов производятся на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

49. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, перед выбросом его в атмосферу подвергается очистке.

50. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.

51. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, проводятся в отдельных помещениях или на специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

52. На рабочих местах, для защиты от выходящих горячих паров и газов, устраивается воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время обеспечивается в пределах $+18^{\circ}\text{C}$ при скорости движения воздуха 0,5-1,0 метров в секунду (далее – м/с), а в летнее время $+22^{\circ}\text{C}$ при скорости движения воздуха 1-2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

53. Установки по выдуву бутылок изолируются от основного производства и оборудуются местными вентиляционными устройствами.

54. В бытовых помещениях, санитарных узлах (туалетах), душевых и лабораториях устраиваются автономные (независимые) системы общеобменной и местной вентиляции, в бытовых помещениях – преимущественно с естественным побуждением.

55. С учетом технологических процессов производства пищевой продукции предусматривается устройство технологического кондиционирования.

56. Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, у оборудования (освещенности, шума, вибрации, электромагнитного инфракрасного излучения, инфра- и ультразвука, ионизирующих и не ионизирующих излучений), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест, окружающей среды (почве) обеспечиваются в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 "Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26831), приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 августа 2022 года № ҚР ДСМ-70 "Об утверждении Гигиенических нормативов к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах, на территориях промышленных организаций" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29011), приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 августа 2022 года № ҚР ДСМ-71 "Об утверждении гигиенических нормативов к обеспечению радиационной безопасности" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29012), приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-32 "Об утверждении Гигиенических нормативов к безопасности среды обитания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22595), и документами нормирования.

Сноска. Пункт 56 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.04.2023 № 60 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

57. При отсутствии тамбуров на входах в производственные и складские помещения предусматривается устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.

58. Объекты оборудуются централизованной системой теплоснабжения или местным теплоснабжением, соответствующих требованиям документов нормирования. Обеспечивается доступность нагревательных приборов при всех видах теплоснабжения для проведения уборки, осмотра и ремонта.

59. Помещения, отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяются оборудованием и (или) средствами, не допускающими резких изменений данных параметров.

Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий и сооружений объектов, оборудования

60. На объектах содержание и эксплуатация всех помещений, зданий и сооружений обеспечивается в соответствии с их функциональным назначением, производственной мощностью объекта, утвержденным ассортиментным перечнем изготавливаемой пищевой продукции, с соблюдением точности технологических процессов. При эксплуатации объекта не допускается превышение объема производства пищевой продукции максимальной проектной мощности или фактически достигнутой мощности объекта.

61. Эксплуатация объектов обеспечивается в соответствии со статьями 19, 20, 24 и 46 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях" и настоящими Санитарными правилами.

Действующие объекты подлежат присвоению учетного номера объекта производства пищевой продукции в соответствии с документами нормирования.

62. Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, санитарного дня, санитарной обработки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, упаковки (тары), транспортных средств, контейнеров и емкостей, используемых в процессе производства пищевой продукции, проведения ремонта устанавливаются изготовителем для обеспечения безопасности производимой пищевой продукции, исключая возможность вторичного ее загрязнения.

63. Все помещения, здания и сооружения, оборудование, мебель, посуда, инвентарь и упаковка (тара) объектов содержатся в чистоте, в исправном состоянии. Проведение текущего и капитального ремонтов зданий и сооружений объектов осуществляется с периодичностью, устанавливаемой изготовителем в рамках производственного контроля, и в соответствии с требованиями технологических процессов производства пищевой продукции, государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и главы 2 настоящих Санитарных правил, с обеспечением безопасности производимой пищевой продукции.

64. При появлении плесени стены, потолки, углы обрабатываются специальными препаратами, разрешенными к применению на объектах производства пищевой продукции.

65. Не менее одного раза в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой, дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря.

66. В зависимости от специфики технологического процесса производства пищевой продукции в производственных помещениях, требующих обеззараживание воздуха помещений и рабочих поверхностей производственных столов, оборудования и

инвентаря, предусматриваются и используются по назначению бактерицидные облучатели (стационарные или передвижные) с учетом их мощности, прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации изготовителя.

Облучатели устанавливаются в местах, обеспечивающих обработку максимально большой площади и захватывающих пространство над производственными столами. Учет времени их работы проводится в учетной документации объекта на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Нахождение персонала во время их работы устанавливается в соответствии с прилагаемой к ним инструкцией по эксплуатации изготовителя. Не допускается работа персонала в помещении при включенных бактерицидных облучателях открытого типа, незранированных, за исключением бактерицидных облучателей закрытого типа согласно инструкции по эксплуатации их изготовителя.

67. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделяется отдельное помещение или участок (зона), оборудованные сливом для грязной воды, водоразборным краном с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши.

68. Дезинфицирующие коврики устанавливаются у входов в производственный корпус, производственные помещения и каждую смену орошаются дезинфицирующим средством.

Изготовителем осуществляется самоконтроль за своевременностью заправки дезинфицирующих барьеров, ковриков дезинфицирующими средствами.

69. Мойка и дезинфекция инвентаря, многооборотной упаковки (тары), транспортных средств, контейнеров и емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, проводятся в специальных моечных помещениях (участках, зонах) с водонепроницаемым полом, подводом пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией, обученным персоналом. При ручной мойке предусматриваются передвижные трехсекционные моечные ванны.

70. Для очистки, мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, дезинсекции, дератизации помещений объектов, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих безопасность (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации Союза), используются в соответствии с инструкциями изготовителя по их применению.

71. Моющие, дезинфицирующие средства хранятся в упаковке изготовителя, в специально определенных местах, сухих, вентилируемых помещениях или участках,

оборудованных стеллажами и (или) шкафом, с соблюдением условий хранения, установленных их изготовителем, изолированно от пищевой продукции.

72. Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются санитарной обработке, дезинсекции и дератизации, с кратностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

73. На объектах проводятся мероприятия по защите сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи грызунами, исключая потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения вредителями, кратность проведения которых устанавливается изготовителем с учетом заселенности грызунами, насекомыми.

74. Упаковка (тара), строительные и хозяйственные материалы хранятся в складах, допускается складирование упаковки (тары) и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

75. Оборудование и инвентарь устанавливаются с учетом возможности свободного доступа для их обслуживания, санитарной обработки и ремонта.

76. В процессе производства пищевой продукции используется технологическое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), все части оборудования и аппаратуры, контактирующие с пищевой продукцией, изготовленные из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевой продукцией.

77. Для производства, хранения и транспортировки пищевой продукции используется оборудование, аппаратура и емкости, отвечающие требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, подвергаются мойке и дезинфекции с частотой, достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевой продукции.

78. Поверхности оборудования и инвентаря, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, предусматриваются гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, поддающиеся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

79. Металлические конструкции, имеющие контакт с пищевой продукцией, изготавливаются из нержавеющей стали, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

80. Все оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевой продукции, обеспечиваются соответствующими исправными контрольно-измерительными приборами. Контроль

работы технологического оборудования организовывается изготовителем в соответствии с процедурами обеспечения безопасности пищевой продукции при ее производстве, в рамках производственного контроля.

81. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

82. Все открывающиеся проемы (окна, фрамуги, двери) оборудуются съемными защитными сетками от проникновения насекомых.

83. Профилактический осмотр систем вентиляции проводится не реже двух раз в год. Не реже одного раза в месяц проводится осмотр фильтров, их чистка и замена.

84. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и иные устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности.

85. Аварии и ремонтные работы на водопроводе и канализации, отсутствие воды, пара и холода регистрируются в учетной документации объекта.

86. После устранения аварийных ситуаций, проведения ремонтных работ водопровод и резервуар промываются и дезинфицируются с последующими лабораторными исследованиями воды.

87. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и иной сыпучей пищевой продукции, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

88. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы подвергаются уборке. Не допускается использование бытовых помещений для иных целей.

89. Санитарные узлы (туалеты) оборудуются вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, с конструкцией, исключающей повторное загрязнение рук после мытья, устройствами и средствами для мытья и обеззараживания рук (в зависимости от технологии производства, по эпидемиологическим показаниям), вытирания и (или) сушки рук. При входе в санитарный узел (туалет) предусматривается дезинфицирующий коврик, орошаемый дезинфицирующим средством.

90. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный маркированный уборочный инвентарь с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки). Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах или участках, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению.

Допускается хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов (туалетов) в санитарных узлах (туалетах) и подсобных помещениях при наличии полок для хранения. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и санитарной обработкой оборудования, инвентаря и упаковки.

91. Накопление, вывоз и транспортирование отходов потребления и производства (далее – отходы), санитарная обработка контейнерных площадок и контейнеров (емкостей) для сбора и хранения отходов осуществляются в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 "Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актах под № 21934).

Накопление отходов в контейнерах (емкостях) обеспечивается с исключением возможности их загнивания и разложения. Вывоз отходов осуществляется по мере заполнения контейнеров специальными транспортными средствами.

Контейнерные площадки и контейнера для сбора и хранения отходов, инвентарь, используемый для их уборки, после опорожнения контейнеров подвергаются санитарной обработке: контейнера и уборочный инвентарь - промывке и дезинфекции, контейнерные площадки - уборке, дезинсекции и дератизации.

Не допускается промывка контейнеров на контейнерных площадках.

Территории контейнерной площадки и (или) специальной площадки для складирования отходов после погрузки в специальное транспортное средство, а также, в случае загрязнения, прилегающая к месту погрузки территория, очищаются от отходов.

92. Хранение на территории объекта, удаление и уничтожение отходов производства с производственной территории осуществляются способами, исключающими загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, возникновение угрозы жизни и здоровью человека.

93. На объектах не допускается:

1) хранение вышедших из строя газоразрядных ламп и измерительных приборов с ртутным наполнителем, подлежащим утилизации;

2) проведение работ при отключенных приточно-вытяжных вентиляционных системах, и рециркуляция воздуха в производственных помещениях, имеющих открытые технологические емкости и процессы.

Глава 5. Требования к условиям производства, расфасовки, хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой продукции

94. Организация процессов производства, расфасовки (в том числе упаковки и маркировки), хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой

продукции обеспечивается изготовителем, независимо от мощности объекта, в соответствии с требованиями документов нормирования и настоящих Санитарных правил, в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ, обеспечивающих соблюдение поточности технологических процессов.

Изготовителем обеспечивается производство пищевой продукции в соответствии с документами по стандартизации и (или) при наличии технической документацией изготовителя на конкретный вид продукции, в результате применения, которых обеспечивается соблюдение требований технических регламентов и документов нормирования.

95. При разработке и постановке на производство новых видов пищевой продукции, новых документов по стандартизации и технической документации, а также при внесении изменений и дополнений к действующим документам по стандартизации и технической документации на продукцию проводится гигиеническая оценка сроков годности и условий хранения пищевой продукции для обеспечения ее безопасности согласно требований Главы 6 настоящих Санитарных правил.

96. Ассортимент производимой продукции на объектах разрабатывается изготовителем в соответствии с мощностью, видом, типом объекта, специализацией, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

97. Производство специализированной пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни допускается только в специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Производство пищевой продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству пищевой продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после его мойки и дезинфекции.

98. На объектах не допускается:

1) проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период осуществления процесса производства пищевой продукции, за исключением ремонта оборудования во время технологического процесса производства пищевой продукции при условии его ограждения;

2) хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях;

3) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевой продукции;

4) хранение отходов производства, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, в производственных помещениях и холодильниках;

5) наличие насекомых и грызунов, следов их пребывания в продукции;

6) использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях, применение стеклянных измерительных приборов без защитной оправы;

7) заносить многооборотную, транспортную упаковку (тару) в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить пищевую продукцию в упаковке (таре) и транспортных средствах, не соответствующих требованиям безопасности;

8) транспортировка упаковки (тары) и упаковочных материалов для упаковки готовой пищевой продукции через производственные помещения;

9) работа на привозной воде;

10) использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

11) хранение и реализация пищевой продукции в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбой;

12) привлечение к технологическим операциям персонала, не прошедшего гигиеническое обучение;

13) прием, применение, хранение, транспортировка продовольственного сырья и производство пищевой продукции, которая:

не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и требованиям технических регламентов;

имеет явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение), отличные от указанных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя признаков пищевой продукции;

не имеет товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость пищевой продукции, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность;

не соответствует представленной изготовителем информации для потребителя, указанной в маркировке;

не имеет на маркировке сроков годности или сроки годности, которых истекли, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительной документации;

не имеет маркировки или не соответствует требованиям технических регламентов, устанавливающих требования к пищевой продукции в части ее маркировки;

не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

содержащая пищевые компоненты (ингредиенты), прослеживаемость и безопасность которых не подтверждены в соответствии с законодательством;
является фальсифицированной продукцией;

является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;

14) пересыпание, переливание красителей, ароматизаторов, пищевых добавок из упаковки изготовителя такой продукции в иную посуду;

15) использование при производстве специализированной пищевой продукции отдельных видов продовольственного (пищевого) сырья, пищевых компонентов, пищевой продукции, перечень которых установлен ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

16) использование нейодированной соли в производстве пищевой продукции. Перечень отдельных видов пищевой продукции, в производстве которой используется нейодированная соль, определен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-197/2020 "Об утверждении перечня отдельных видов пищевой продукции, подлежащей государственному контролю и надзору в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в производстве которой используется нейодированная соль" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21663);

17) реализация (выпуск в обращение) на территории Республики Казахстан пшеничной муки высшего и первого сортов, необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами;

18) применение в производстве пищевой продукции пшеничной муки высшего и первого сортов, необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами (если не ухудшаются потребительские свойства и качество готовой пищевой продукции, не сокращаются ее сроки годности);

19) хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;

20) образование "снеговой шубы" на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, на упаковках пищевой продукции наростов снега и льда;

21) совместное хранение сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, яйца и иное) с готовой к употреблению пищевой продукцией, с готовой не упакованной пищевой продукцией, хранение опасной пищевой продукции вместе с

иной пищевой продукцией, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов теплоснабжения;

22) складирование пищевой продукции непосредственно на полу.

99. Техническая вода используется для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в санитарных узлах (туалетах), наружной обмывки автомашин.

100. Лед, используемый в производстве, изготавливается из питьевой воды, соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности питьевой воды. Лед изготавливается, перемещается и хранится в условиях, защищающих его от загрязнения, обеспечивающих его безопасность.

101. Пар, вступающий в непосредственный контакт с пищевой продукцией или с поверхностями, контактирующими с пищевой продукцией, вырабатывается из питьевой воды без добавления вредных веществ.

102. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием пропускаются через магнитоуловители, кроме материалов, используемых в потребительской упаковке

103. Пищевые компоненты (ингредиенты) и пищевые добавки хранятся в упаковке их изготовителя и готовятся к использованию в отдельном помещении (участке) в соответствии с процедурами обеспечения безопасности пищевой продукции при ее производстве. Хранение их производится в отдельных закрытых шкафах, готовятся к использованию в отдельном помещении (участке, зоне).

104. Каждая партия сырья и пищевой продукции, вспомогательных материалов, сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, документами об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих безопасность.

105. Партии продовольственного сырья растительного происхождения сопровождаются информацией производителя (поставщика) о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

106. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения используется для производства пищевой продукции в пищевых целях в необработанном и переработанном виде при наличии ветеринарного сопроводительного документа.

107. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная непосредственно от животных или при их убое, сопровождается ветеринарными сопроводительными документами.

108. Обогащение (фортификация) пищевой продукции проводится в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

109. При производстве консервов пищевой продукции (мясной продукции, продукции из мяса птицы, молочной, плодоовощной, соковой продукции) изготовителем обеспечивается:

1) проверка потребительской упаковки для консервов на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

2) время от момента герметизации потребительской упаковки до начала тепловой обработки не допускается превышать 30 минут (далее – мин) для стерилизованных консервов и 20 мин для пастеризованных консервов;

3) продолжительность технологического процесса производства консервов от подготовки сырья (для мясной продукции - процесса жиловки или измельчения продуктов убоя) до стерилизации или пастеризации не более двух часов для стерилизованных и одного часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

4) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую упаковку не ниже $+40^{\circ}\text{C}$;

5) степень герметичности консервов в процессе укупоривания упаковки достаточная для предотвращения вторичного загрязнения (контаминации) продукта вовремя и после тепловой обработки;

6) термическая обработка консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, установленных ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

7) оснащение оборудования для тепловой обработки (стерилизации или пастеризации) контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами;

8) охлаждение консервы после тепловой обработки до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид консервов;

9) установление срока годности консервов изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

10) выпуск в обращение консервов после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных упаковок;

11) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности – не менее 11 суток, при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп обеспечивается не менее 21 дня;

12) ведение и хранение документации, подтверждающей результаты параметров стерилизации или пастеризации, в течение времени, превышающем срок годности консервов не менее чем на 3 месяца, на отдельные виды пищевой продукции - в течение срока, превышающего срок годности произведенной продукции на период времени, установленный техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

13) функционирование системы обеспечения безопасности в процессе производства продукции (производственного контроля);

14) прослеживаемость производимой пищевой продукции.

110. Пищевая продукция на объектах расфасовывается с использованием упаковки, изготовленной из упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, соответствующей требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность.

Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, используется по назначению, чистая, без нарушения целостности, транспортируется и хранится в условиях, исключающих возможность ее загрязнения, в соответствии с требованиями документов по стандартизации и (или) технической документации на конкретные типы упаковки. Упаковка хранится в специально выделенном месте, не допускается ее хранение на полу.

Внутрицеховая многооборотная, транспортная упаковка (тара) и тарооборудование используются чистыми, прочными, без постороннего запаха, перед использованием на объекте подвергаются предварительной обработке в соответствии с технологическими операциями процессов производства пищевой продукции, закрепляются за отдельными видами сырья и готовой пищевой продукции, маркируются по этапам технологического процесса с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), используются по назначению.

111. При расфасовке и упаковке пищевой продукции изготовителем осуществляется маркировка потребительской и транспортной упаковки, предусмотренной техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее –

ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881, и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции.

112. Изготовителем обеспечивается выпуск в обращение безопасной пищевой продукции, сопровождающейся с товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость, документами об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающими безопасность.

113. Складские помещения, помещения для хранения и подготовки сырья к производству оснащаются холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой продукции, оборудуются полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, обеспечивающих их санитарную обработку, охлаждаемые камеры – системами сбора и отвода конденсата.

114. Размещение готовой продукции в холодильной камере и (или) складском помещении осуществляется партиями, с указанием даты, смены выработки и номера партии.

115. Складские помещения, холодильные камеры оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени, сведения о них хранятся в течение срока годности пищевой продукции. Температура и влажность камер, помещений поддерживаются в соответствии с документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя на хранящуюся продукцию.

116. Температура и влажность в холодильных камерах и складах хранения готовой продукции контролируется с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля в зависимости от вида пищевой продукции. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта.

Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

117. Холодильное оборудование, холодильные камеры моются и дезинфицируются по мере их загрязнения.

118. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (специи, рыба, сыр и иная), хранится отдельно от пищевой продукции, адсорбирующей посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и иной).

119. Для отдельных видов пищевой продукции обеспечивается соблюдение условий хранения, установленных изготовителем для конкретного вида пищевой продукции:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные

полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке ее изготовителя, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке ее изготовителя, температура хранения от 0 °С до – 2 °С не более двух суток;

3) хранение сыпучей пищевой продукции производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями;

4) овощи, в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза, в процессе хранения проверяются и подвергаются переборке и очистке;

5) продовольственный картофель хранится в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

120. Специализированные транспортные средства и транспортное оборудование, предназначенные для перевозки пищевой продукции с регламентированной температурой хранения и параметрам влажности, оснащаются оборудованием, поддерживающим необходимую температуру перевозки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурного режима и уровня влажности.

121. Принятие решения о возможности утилизации (уничтожении) и утилизация (уничтожение) пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов и документов нормирования, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011 и Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде", утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 (далее – Правила утилизации и уничтожения). Допускается утилизация (переработка) технологического брака или его использование для собственных нужд объекта в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями) изготовителя. По истечении сроков годности пищевая продукция утилизируется.

Глава 6. Требования к гигиенической оценке сроков годности и условий хранения пищевой продукции

122. Изготовителем продукции или разработчиком документов по стандартизации и технической документации устанавливаются сроки годности и условия хранения пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями безопасности продукции и вносятся в документы по стандартизации и техническую документацию в установленном законодательством порядке.

123. Изготовителем или разработчиком определяются сроки годности и условия хранения пищевой продукции в зависимости от рецептуры, технологического процесса производства, вида обработки продукции, вида упаковки и упаковочного материала, способа упаковывания продукции, изготовленной по новым технологиям и (или) из новых видов сырья и продукции, с обеспечением сохранности свойств и безопасности пищевой продукции в течение всего срока годности при использовании ее по назначению и соблюдении установленных условий хранения.

Допускается определение сроков годности и условий хранения пищевой продукции на основе международных и региональных стандартов с идентичной степенью соответствия.

124. При внесении изменений в документы по стандартизации и (или) техническую документацию на пищевую продукцию, не касающихся изменения рецептур, технологии производства, условий хранения и сроков годности продукции, гигиеническая оценка ранее установленных сроков годности этой продукции не проводится.

125. Допускается не проводить гигиеническую оценку сроков годности и условий хранения пищевой продукции, санитарно-эпидемиологические лабораторные исследования по обоснованию сроков годности продукции, вырабатываемой по документам по стандартизации и (или) технической документации, если ее сроки годности не превышают установленных для аналогичных видов пищевой продукции, предусмотренных в документах нормирования, документах по стандартизации.

126. Производство пищевой продукции с увеличенными (продолженными), длительными сроками годности осуществляется на объектах:

1) соответствующих требованиям настоящих Санитарных правил и документов нормирования;

2) располагающих комплектом оборудования, обеспечивающим производство безопасной пищевой продукции, стабильного качества, отвечающей требованиям документов нормирования, документов по стандартизации и (или) технической документации, по усовершенствованным технологиям, в соответствии с технологической инструкцией на конкретный вид продукции, утвержденной в установленном законодательством порядке;

3) обеспечивающих производственный контроль в соответствии с требованиями главы 7 настоящих Санитарных правил.

127. Для обоснования сроков годности и условий хранения пищевой продукции изготовителем или разработчиком обеспечивается наличие следующих документов:

1) документы по стандартизации и (или) техническая документация или их проекты, технологические инструкции, рецептуры на пищевую продукцию, разработанные в установленном законодательством порядке;

2) документы об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающие безопасность пищевой продукции, удостоверяющие качество, на сырье, пищевые компоненты (ингредиенты), пищевые добавки, упаковку и упаковочный материал, используемые в производстве продукции, выданные органами и организациями по компетенции в установленном законодательством порядке, или заверенные в установленном порядке копии этих документов;

3) документы, содержащие информацию обоснования сроков годности (усовершенствование технологии производства, современное технологическое оборудование, упаковка, упаковочный материал и иные документы);

4) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

5) результаты санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований (испытаний) образцов пищевой продукции, сырья по подтверждению предполагаемого срока годности на соответствие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям продукции (товарам), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее – Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам) Союза), требованиям технических регламентов Союза, проведенных испытательными лабораториями (центрами) ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, аккредитованных в национальных системах аккредитации и внесенных в Единый Реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза;

б) подтверждение (согласие) разработчика документов по стандартизации или технической документации на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности и условий хранения пищевой продукции, вырабатываемой изготовителем, который не является владельцем указанной документации.

128. При разработке новых видов пищевой продукции (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических операций процессов производства (изготовления), упаковки, хранения, перевозки продукции изготовителем или разработчиком обеспечивается научное обоснование требований безопасности, пищевой ценности, сроков годности и условий хранения.

129. При установлении срока годности и условий хранения консервированной пищевой продукции разрабатываются режимы стерилизации (пастеризации).

Обоснование сроков годности консервированной пищевой продукции осуществляется на основании разработанных и научно обоснованных режимов

стерилизации, а также результатов предварительных испытаний по установлению предполагаемых сроков годности.

130. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции распространяются на продукцию в тех видах потребительской и транспортной упаковки, которые использованы при проведении гигиенической оценки продукции и указаны в документах по стандартизации и технической документации на эти виды продукции, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе ее реализации упаковке или при нарушении ее целостности.

131. Сроки годности пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую или транспортную упаковку в процессе ее реализации, устанавливаются без превышения срока годности исходной пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления такой продукции изготовителем.

132. Для пищевой продукции в специальных упаковках, препятствующих ее непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки годности после вскрытия указанных упаковок с проведением их гигиенической оценки.

133. Не допускается переупаковка или перефасовка пищевой продукции после вскрытия и нарушения целостности потребительской упаковки изготовителя при ее отпуске, реализации (выпуске в обращение), установление новых сроков годности на продукцию после вскрытия и нарушения целостности потребительской упаковки изготовителя и проведение работы по обоснованию их длительности в новой упаковке.

134. Не допускается при отпуске, реализации (выпуске в обращение) повторное вакуумирование пищевой продукции, упакованной изготовителем в пленки под вакуумом, парагазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере.

135. При обосновании сроков годности многокомпонентной пищевой продукции учитываются сроки годности и условия хранения используемых пищевых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентной пищевой продукции обеспечивается в соответствии со сроком годности конечного продукта.

136. При обосновании сроков годности и условий хранения пищевой продукции обеспечивается проведение основных санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований: микробиологических, санитарно-химических исследований, органолептических свойств образцов продукции в процессе хранения при температурах, предусмотренных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя.

137. Санитарно-эпидемиологические лабораторные исследования для обоснования сроков годности и условий хранения пищевой продукции проводятся в соответствии со статьями 46 и 47 Кодекса, приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан

от 30 декабря 2020 года № КР ДСМ-334/2020 "Об утверждении Правил проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22007).

138. Санитарно-эпидемиологические лабораторные исследования проводятся методами исследований (испытаний) регламентируемых показателей, установленными в стандартах, включенных в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов Союза и осуществления гигиенической оценки соответствия пищевой продукции.

139. Действие настоящей главы не распространяется на гигиеническую оценку сроков годности бактериальных заквасок, стартовых культур, биологически активных добавок к пище, ферментных препаратов для объектов по производству пищевой продукции.

140. Сроки исследования пищевой продукции по продолжительности устанавливаются с превышением предполагаемого срока годности, указанного в проекте документа по стандартизации или технической документации изготовителя, на время, определяемое так называемым коэффициентом резерва, который составляет:

1) для скоропортящейся пищевой продукции:

при сроках годности до 7 суток включительно - в 1,5 раза;

при сроках годности до 30 суток - в 1,3 раза;

при сроках годности свыше 30 суток – в 1,2 раза;

2) для нес скоропортящейся пищевой продукции, консервированной пищевой продукции - в 1,15 раза;

3) для скоропортящейся пищевой продукции для детского питания, предназначенной для детского питания детей раннего возраста (до 3-х лет), и пищевой продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания – в 2 раза;

4) для нес скоропортящейся пищевой продукции для детского питания, предназначенной для детского питания детей раннего возраста (до 3-х лет) и пищевой продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания – в 1,5 раза.

141. Для готовой скоропортящейся пищевой продукции, которая в процессе производства подвергалась термообработке при температурах ниже +80 °С и (или) вырабатывалась по технологиям с использованием ручных операций, обеспечивается проведение контрольных параллельных исследований (испытаний) при температуре, превышающей предусмотренную документами по стандартизации и (или) технической

документацией на 50% (агgravированной). Для охлажденной пищевой продукции, которая хранится при температуре $(4\pm 2) ^\circ\text{C}$, обеспечивается проведение исследований (испытаний) также при температуре $(9\pm 1) ^\circ\text{C}$; для замороженной пищевой продукции - при минус $(18\pm 1) ^\circ\text{C}$ и минус $(12\pm 1) ^\circ\text{C}$.

142. Для обоснования сроков годности и условий хранения пищевой продукции используется принцип агgravированных (повышенных) температур хранения, выявляющий микробиологическую нестабильность скоропортящейся пищевой продукции и регистрирующий начало окислительной порчи жирового компонента.

Принципом агgravированных (повышенных) температур хранения обеспечивается выявление возможных нарушений (перерывы) в холодной цепи на пути доставки пищевой продукции к потребителю и связанной с ними возможную активизацию психотрофных микроорганизмов. При этом учитывается свойство длительного размножения в пищевой продукции патогенных и условно-патогенных психотрофных микроорганизмов (например, бактерий родов *Yersinia*, *Listeria*), в отличие от размножения мезофильных возбудителей пищевых токсикоинфекций и кишечных инфекций.

143. При повышенной (агgravированной) температуре обеспечивается проведение испытаний одной из трех подлежащих исследованиям партий пищевой продукции.

144. Пищевая продукция, содержащая пищевые добавки консервирующего действия, изготовленная с применением температур выше $+80 ^\circ\text{C}$, ультравысокотемпературной пастеризации, мучные кондитерские изделия без крема, отделками на основе растительных сливок и жиров, высокожировая продукция, высококислотная продукция с показателем активной кислотности (рН) ниже 4,5 единицы, охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, консервированная продукция исследуются без применения контрольных испытаний при повышенной (агgravированной) температуре.

145. Для отдельных видов пищевой продукции (например, растительные масла) допускается обоснование установления временных сроков годности на основании утвержденных экспресс-методов исследований, проводимых в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах), имеющих право на проведение указанных исследований, при параллельном проведении испытаний в испытательных лабораториях (центрах) ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, аккредитованных в национальных системах аккредитации.

146. Санитарно-эпидемиологические лабораторные исследования для обоснования сроков годности и условий хранения пищевой продукции проводятся в соответствии с разработанной и утвержденной изготовителем программой исследований (испытаний) на конкретный вид (группу) пищевой продукции.

147. Программа исследований (испытаний) включает в себя:

1) перечень контролируемых показателей для каждого вида (группы) пищевой продукции:

микробиологические (обязательные показатели безопасности, предусмотренные документами нормирования);

санитарно-химические (выбранные для периодического контроля с учетом состава пищевой продукции его физико-химических параметров, условий хранения, для оценки возможной миграции химических соединений из упаковочных материалов);

органолептические показатели;

показатели пищевой ценности, характеризующие сохранность продукции в хранении;

2) календарный план и порядок отбора проб исследуемой продукции;

3) схема проведения исследований (периодичность, количество контрольных точек)

;

4) количество проб пищевой продукции, необходимое для проведения всех запланированных по длительности исследований во всех контрольных точках (определяется в соответствии с подпунктами 1) и 3) данного пункта).

148. Для обоснования сроков годности и условий хранения консервированной пищевой продукции обеспечивается проведение следующих видов санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований:

1) гигиеническая оценка используемого для производства данного вида консервированной продукции сырья по микробиологическим показателям в соответствии с документами нормирования, документами по стандартизации; не менее чем от трех разных партий;

2) определение стойкости используемой упаковки к используемым режимам стерилизации;

3) изготовление опытных партий консервов по утвержденному режиму стерилизации.

149. В перечень контролируемых показателей в программу исследований (испытаний) консервированной пищевой продукции включаются и проводятся периодические контрольные исследования в процессе хранения по следующим показателям:

микробиологические показатели (соответствие требованиям промышленной стерильности для соответствующей группы консервов);

органолептические показатели продукции;

физико-химические показатели;

оценка состояния внутренней и наружной поверхности упаковки;

содержание токсичных элементов, N-нитрозаминов (для консервов с добавлением нитритов) в продукте.

150. При разработке программы и проведении исследований (испытаний) допускается группировка видов пищевой продукции, вырабатываемых по единым документам по стандартизации или технической документации изготовителя, однородной по рецептуре и технологии производства. Полученные в ходе исследований результаты распространяются на всю группу продукции.

151. Для проведения исследований образцы пищевой продукции предоставляются упакованные в потребительской упаковке, отобранные на объекте в соответствии с программой испытаний от трех различных дат изготовления (партий продукции) одного ассортимента, в одном и том же виде упаковки (для консервированной продукции - в одном и том же виде упаковки с тем же покрытием внутренней поверхности), изготовленных из разных партий сырья.

152. Количество образцов пищевой продукции обеспечивается достаточным для проведения запланированного по длительности исследования во всех контрольных точках в соответствии с программой. На каждую точку предусматривается количество образцов, необходимое для приготовления усредненной пробы (для мелких изделий – не менее трех единиц фасовки, для крупных (от 500 г) – не менее двух единиц фасовки)

Для проведения исследований консервированной пищевой продукции используется количество образцов в каждой партии, обеспечивающее проведение испытаний в течение всего срока исследований, превышающий предполагаемый срок годности в 1,15 раза. Периодичность исследования образцов - не менее 5 раз (при продолжительности исследований до 2,5 лет).

153. Отобранные образцы подвергаются исследованиям с определенной периодичностью, устанавливаемой с учетом продолжительности предполагаемого срока годности и специфики пищевой продукции, но не менее 3 раз при сроках испытания до 30 суток, 5 раз – до 60 суток, 7 раз – свыше 60 суток. Допускается проведение исследований при сроках испытания свыше 60 суток - не менее 4 раз (после выработки, середина срока годности, предполагаемый срок, срок с учетом коэффициента резерва). Схемы микробиологических исследований пищевой продукции в зависимости от предполагаемых сроков годности определены в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам.

154. При постановке на производство пищевой продукции, оценка сроков годности которой проведена при разработке и согласовании документов по стандартизации или технической документации в установленном законодательством порядке, для их подтверждения допускается проводить исследования по упрощенной схеме: одной даты выработки (партии) продукции не менее 3 раз на протяжении установленного технической документацией изготовителя срока годности – в начале хранения, на момент окончания срока годности и через промежуток времени, определенный соответствующим коэффициентом резерва (в середине срока годности). Условия

хранения пищевой продукции при этом определяются в соответствии с технической документацией изготовителя.

155. В процессе исследований обеспечиваются температурные режимы хранения образцов пищевой продукции в соответствии с документами по стандартизации и технической документацией изготовителя и принципом аггравации (повышения) температуры:

- 1) при низких температурах от -10°C и ниже (замораживание);
- 2) слабозамороженные от -2°C до 0°C ;
- 3) охлаждение при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $(9\pm 1)^{\circ}\text{C}$, а в случае необходимости – $(0-2)^{\circ}\text{C}$;
- 4) хранение при регулируемой температуре $(6 - 18)^{\circ}\text{C}$;
- 5) хранение при нерегулируемой температуре (окружающего воздуха).

156. На объекте обеспечивается ежедневный контроль ответственным лицом, либо с помощью автоматических средств регистрации за температурным режимом хранения (температурно-влажностным режимом - в зависимости от вида продукции) заложенных на хранение образцов пищевой продукции внутри холодильного оборудования с регистрацией в учетной документации объекта.

157. В случае обнаружения несоответствия испытуемых "фоновых" образцов продукции (первая контрольная точка от даты изготовления) установленным требованиям по микробиологическим, санитарно-химическим и органолептическим показателям, дальнейшие исследования не допускаются.

158. В перечень исследуемых микробиологических показателей включаются как обязательные показатели безопасности, регламентируемые для данной группы продукции действующими техническими регламентами Союза, Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам) Союза, так и дополнительные - для получения подробной санитарно-микробиологической характеристики и подтверждения стабильности продукта в динамике хранения. Данный перечень исследований расширяется по сравнению с нормируемыми показателями.

Микробиологические показатели для основных групп пищевой продукции, контролируемой в процессе хранения, определяются в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным правилам.

159. В пищевой продукции животного происхождения со сроками годности 10 суток и более (молочная продукция и сыры, мясная и птицепродукция, рыбная продукция), а также в овощных блюдах из сырых овощей, в продуктах для питания детей раннего возраста, беременных и кормящих женщин проводится определение бактерий *Listeria monocytogenes* в 25 г (50, 100 г) не менее двух раз в процессе исследования – после выработки и в конце предполагаемого срока годности.

160. Кроме традиционно нормируемых количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (далее – БГКП), патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, сульфитредуцирующих клостридий, мясная продукция при обосновании сроков годности исследуется на отсутствие *S.aureus*, количество дрожжей и плесневых грибов, количество молочнокислых микроорганизмов в динамике хранения.

161. Исследование пищевой продукции на отсутствие условно-патогенных микроорганизмов (БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующие клостридии) проводится в расширенном объеме: с посевом не менее двух-трех масс продукта - в нормируемой массе и в навесках, на один порядок превышающих величину норматива (например, при нормативе отсутствия БГКП в 0,1 г засеваются 1,0 г и 0,1 г продукта).

162. Для тех видов пищевой продукции, в которых отсутствие БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующих клостридий нормируются в 1 г продукта, засеваются 1,0 г и 0,1 г для обнаружения микробной порчи на последних контрольных точках исследования.

163. К показателю сульфитредуцирующих клостридий в пищевой продукции с увеличенными сроками годности, упакованной под вакуумом в парогазонепроницаемые оболочки и иные упаковки, предъявляются повышенные требования и проводится определение в объемах (массах), на порядок выше нормирующихся в аналогичных видах продукции, изготовленной по традиционной технологии.

164. Обеспечивается проведение обязательных исследований в динамике на показатели микробной порчи, а именно:

1) дрожжи и плесени – во всех испытываемых видах пищевой продукции (кроме сырых замороженных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы без панировки), дрожжи не определяются в изделиях из дрожжевого теста;

2) бактерии рода *Proteus* – в пищевой продукции, поименованной в таблице 1 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам (в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах и кулинарных изделиях, блюдах продукции общественного питания) при посеве 1,0 г и 0,1 г продукта.

Дополнительно обеспечивается проведение исследований на:

1) молочнокислые микроорганизмы – в пищевой продукции (в продукции из мяса и птицы), упакованной с ограничением доступа кислорода;

2) бактерии рода *Pseudomonas* - в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах, масложировой продукции с пониженной жирностью.

165. В пищевой продукции, содержащей жизнеспособную технологическую микрофлору или обогащенных пробиотическими микроорганизмами (например, молочнокислые, пропионовокислые бактерии, бифидобактерии, лактобактерии, дрожжи), обеспечивается контроль их количества в процессе всего исследования. При необходимости контролируется видовой состав микрофлоры.

При этом контроль содержания молочнокислых и пробиотических микроорганизмов в пищевой продукции, предполагаемый срок годности которой составляет 2 недели и менее, проводится с частотой не реже 1 раза в пять дней; для продукции с более длительным сроком годности – контроль в первые 2 недели хранения – 1 раз в пять дней, далее – каждые три дня.

166. Исследования органолептических показателей пищевой продукции проводятся в соответствии с требованиями действующих документов по стандартизации и технической документации на конкретный вид продукции, на характерные признаки, в том числе внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.

167. Для гигиенической оценки принимаются во внимание результаты комиссионной дегустационной оценки, проводимые официально уполномоченным представителем изготовителя или разработчика документа по стандартизации и (или) технической документации.

Исследование органолептических показателей пищевой продукции проводится не менее 2 раз – в начале хранения и в конце предполагаемого срока годности.

168. Исследование показателей окислительной порчи жирового компонента пищевой продукции компонента (перекисное число, кислотное число) проводится не менее 3 раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности, и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний:

1) в пищевой продукции с массовой долей натурального жирового компонента 5 % и более - при сроках годности 45 суток и более;

2) в пищевой продукции, изготовленной с применением только растительных масел (за исключением пальмового) с массовой долей жира 10 % и более - при сроках годности 10 суток и более;

3) в пищевой продукции, изготовленной с применением животных или смеси животных и растительных масел, в том числе пальмового, с массовой долей жира 10 % и более - при сроках годности 30 суток и более;

4) в пищевой продукции, содержащей полиненасыщенные жирные кислоты, в том числе орехах или продукции с включением орехов - при сроках годности 30 суток и более.

169. Исследования содержания N-нитрозаминов в мясной, рыбной и иной готовой пищевой продукции, изготовленной с применением пищевых добавок (нитритов и (или) нитратов калия и натрия), содержания гистамина и биогенных аминов в рыбной готовой продукции проводятся не менее 3 раз в течение срока испытания - в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности, и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

170. В обогащенных витаминами пищевой продукции, в продукции, являющейся существенным ее источником, а также в пищевой продукции для детского питания, в

замороженной пищевой продукции, где содержание витаминов выносится на этикетку, обеспечивается проведение контроля за их сохранностью в соответствии с регламентируемыми уровнями этих витаминов или по сравнению с исходным их содержанием (для замороженной пищевой продукции).

171. Дополнительно при необходимости проводится определение содержания поваренной соли и влаги; рН, титруемой кислотности (в тех случаях, когда эти показатели влияют на безопасность, сохранность пищевой ценности и органолептические свойства продукции). В зависимости от специфики пищевой продукции или условий ее хранения проводятся исследования на другие физико-химические, биохимические, микроструктурные показатели (активность воды A_w , показатели пищевой ценности, содержание микотоксинов; массовая доля вносимых консервантов, регуляторов кислотности, жирнокислотный состав и соотношение полиненасыщенных и насыщенных жирных кислот и иные показатели).

Дополнительные исследования включаются в соответствующую программу исследований (испытаний).

172. Для обоснования сроков годности и условий хранения пищевой продукции по окончании всех санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований образцов пищевой продукции (от трех партий разных дат изготовления в течение всего срока исследований), выполненных в соответствии с программой, обеспечивается проведение гигиенической оценки полученных результатов.

173. Положительная гигиеническая оценка сроков годности и условий хранения пищевой продукции устанавливается при отсутствии отрицательной динамики всего комплекса изучаемых показателей в соответствии с программой в образцах от всех исследованных партий, в том числе:

1) микробиологических показателей в продукции:

несоответствие нормируемых микробиологических показателей установленным требованиям в любой изучаемой контрольной точке испытаний, для консервированной продукции - несоответствие опытных образцов требованиям промышленной стерильности для данной группы консервов;

обнаружение бактерий *Listeria monocytogenes* в 25 г (50, 100 г) продукта в любой изучаемой контрольной точке испытаний при проведении испытаний пищевой продукции животного происхождения со сроками годности 10 суток и более;

нарастание количества возбудителей порчи (дрожжей и плесеней) более чем в два раза по сравнению с первоначально выявленным уровнем;

обнаружение молочнокислых микроорганизмов в продукции, упакованной с ограничением доступа кислорода, в количествах, превышающих установленный для этой продукции уровень КМАФАнМ;

снижение количества пробиотической и (или) заквасочной микрофлоры в продукции, ее содержащей, ниже регламентируемого или декларируемого уровня;

обнаружение бактерий рода *Proteus* в образцах продукции, нормируемых по этому показателю – при несоответствии нормативу, или в образцах, в которых испытание проводится в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным правилам, при обнаружении в процессе хранения в 0,1 г продукта (в 1,0 г продукта для детского питания и диетического лечебного и диетического профилактического питания);

обнаружение иных возбудителей порчи (например, бактерий рода *Pseudomonas*) в 0,1 г готового продукта;

2) ухудшения органолептических показателей в динамике хранения, для консервированной продукции - образование дефектов внутренней поверхности упаковки;

3) ухудшения физико-химических показателей (несоответствие требованиям документам по стандартизации и технической документации);

4) снижения содержания витаминов ниже регламентируемых или декларируемых уровней;

5) динамики в сторону увеличения показателей N-нитрозаминов, гистамина, продуктов окислительной порчи жирового компонента; для консервированной продукции - повышенная миграция токсичных элементов материала упаковки в продукцию;

6) определение срока годности консервированной пищевой продукции проводится по времени последней контрольной точки, в которой подтверждена стабильность всех показателей, уменьшенному с учетом коэффициента резерва в 1,15 раза.

174. Принятие решения о положительной гигиенической оценке сроков годности и условий хранения испытанной пищевой продукции осуществляется на совокупности полученных данных, свидетельствующих о сохранении качества, безопасности и органолептических свойств исследованных образцов пищевой продукции от не менее чем 3 партий разных дат изготовления в течение всего срока исследований, и пунктов 126, 127 настоящих Санитарных правил.

175. В случае выявления несоответствия показателей в одной из трех исследованных партий пищевой продукции исследования прекращаются. Допускается продолжение исследований новых образцов пищевой продукции в соответствии с программой, изготовленных после проведения ревизии технологических параметров и устранения причин производства некачественной продукции.

176. При получении неудовлетворительных результатов (несоответствия показателям документов по стандартизации и (или) технической документации) повторного исследования представленных образцов пищевой продукции в любой контрольной точке по ходу испытаний, не допускаются дальнейшие испытания данной партии.

177. При проведении исследований пищевой продукции с длительными сроками годности (более 30 суток) допускается временное установление более коротких сроков

годности, соответствующих по длительности сроку проведенных на этот момент испытаний, до получения окончательных результатов исследований по установленной схеме.

При этом сохраняется процесс обоснования сроков годности с оценкой результатов исследований образцов не менее чем от 3 партий выработки.

178. Если исследованиям подвергалась пищевая продукция, серийно выпускаемая по действующим документам по стандартизации и (или) технической документации (традиционная технология), для увеличения (продлонгации) ее срока годности, то при выявлении несоответствия показателей в период хранения, превышающий ранее установленный срок годности на время, определяемое коэффициентом резерва на конкретный вид продукции, сроки годности такой продукции сохраняются без изменений.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля

179. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критические точки контроля), в соответствии с требованиями, предусмотренными ТР ТС 021/2011, с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающих соответствие произведенной пищевой продукции техническим регламентам.

180. Безопасность производимой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования, осуществляемого согласно утвержденной программы производственного контроля изготовителя, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями статьи 51 Кодекса, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

181. Организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно (с оборудованием на объекте производственной лаборатории) и (или) с участием третьей стороны: аттестованными и (или) аккредитованными испытательными лабораториями (центрами) в национальных системах аккредитации и внесенных в Единый Реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза.

182. Процессы и периодичность производственного контроля устанавливаются изготовителем в программе производственного контроля, основанной на принципах ХАССП, разработанной в соответствии с ТР ТС 021/2011 и пунктом 8 статьи 51 Кодекса. Программа производственного контроля периодически пересматривается при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевой продукции.

183. На объектах в процессе производства, расфасовки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания):

1) качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой пищевой продукции, воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности в зависимости от вида продукции;

2) санитарно-эпидемиологического состояния технологических операций процесса производства пищевой продукции и качеством дезинфекции производственных помещений, оборудования, инвентаря (исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – бактерий группы кишечной палочки; патогенной микрофлоры – на рыбоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, птицеперерабатывающих и молокоперерабатывающих объектах, объектах по производству кондитерских кремовых изделий, мучных полуфабрикатов);

3) соблюдения санитарно-гигиенических режимов производства, условий труда работающих (микроклимат, освещенность, воздух рабочей зоны, шум, вибрация, электромагнитное и иные виды излучений).

184. Отбор образцов пищевой продукции, сырья, непищевой продукции, производственной среды, в объектах внешней среды, осуществляется в соответствии с требованиями документов нормирования, документов по стандартизации, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований (испытаний).

185. Изготовителем обеспечивается прослеживаемость и соответствие производимой пищевой продукции в течение установленного срока годности требованиям безопасности технических регламентов, документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на продукцию конкретного вида, обеспечивается безопасность пищевой продукции при использовании по назначению.

186. Работа на новом технологическом оборудовании, а также после ремонта, реконструкции проводится после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности выпускаемой продукции.

187. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции, по одному из показателей, осуществляется повторное исследование удвоенного количества образцов пищевой продукции в соответствии с документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя на конкретный вид продукции. Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. Результаты повторных исследований пищевой продукции являются

окончательными и распространяются на всю партию. На объекте до получения результатов повторного исследования партия пищевой продукции находится на ответственном хранении.

188. Изготовителем (уполномоченным лицом изготовителя) незамедлительно прекращаются процессы (стадии) производства, оборота пищевой продукции не соответствующей требованиям технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, а также в случае, если допущено нарушение, приведшее к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, обеспечивается ее изъятие и (или) отзыв с объектов торговли, снятие продукции с производства самостоятельно в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года № 1155 "Об утверждении Правил осуществления изъятия и отзыва продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 12668), проведение соответствующей экспертизы, после чего организуется ее утилизация или уничтожение в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения.

189. На объектах в смывах с рабочих поверхностей оборудования, инвентаря, упаковки, вспомогательных материалов, с рук персонала, специальной одежды допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции. Наличие патогенных микроорганизмов в микробиологических смывах с окружающей среды (объектов контроля) не допускается.

Глава 8. Требования к условиям труда, бытовому обслуживанию, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала

190. Персонал объекта обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты, в зависимости от специфики производства. Комплектность и форма специальной одежды, средств индивидуальной защиты персонала устанавливается изготовителем в зависимости от вида производимой пищевой продукции и выполняемых работ, в соответствии нормами выдачи специальной одежды и других средств индивидуальной защиты работникам организаций различных видов экономической деятельности, эпидемиологическими показаниями и требованиями настоящих Санитарных правил.

191. Санитарно-бытовое обеспечение работников объекта осуществляется в соответствии с видом деятельности, специализацией и численностью работающих объектов, согласно требований документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

192. Стирка специальной одежды и ее дезинфекция (при необходимости, в зависимости от специфики производства) на объектах осуществляется централизованно, на объектах малой мощности определяется изготовителем с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП.

193. Работниками объекта и лицами, осуществляющими прием, производство, расфасовку, хранение, транспортировку, разгрузку, отпуск, погрузку и реализацию пищевой продукции при поступлении на работу, а также учащимися специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения в соответствии со статьями 86 и 96 Кодекса и документами нормирования. Рабочими и инженерно-техническими работниками, поступающими на работу и занятыми в производствах и профессиях, связанных с вредными условиями труда, воздействием неблагоприятных производственных факторов обеспечивается прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.

194. На объекте обеспечивается хранение личных медицинских книжек персонала с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе.

195. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевой продукции, а также лица с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщает о своем возможном заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

196. Работниками объекта и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, транспортировкой, разгрузкой, отпуском, погрузкой, реализацией пищевой продукции соблюдаются личная и производственная гигиена, обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды и средств индивидуальной защиты.

При выходе из объекта и перед посещением санитарного узла (туалета) работниками объекта снимается специальная одежда, моются руки с мылом перед началом работы и после посещения санитарного узла (туалета), а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

Для обеззараживания (обработки) рук в зависимости от специфики, а также по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, используются антисептические средства для рук (кожные антисептики) с установкой санитайзеров (диспенсеров).

Перед началом работы волосы подбираются под колпак, косынку или сетку для волос, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом – одевается сетка для бороды (усов) в случае их ношения.

Работниками объекта, во избежание попадания посторонних предметов и загрязнения пищевой продукции, не допускается:

1) вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря);

2) застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода, личные лекарственные средства;

3) в производственные помещения входить без специальной одежды;

4) ношение личных вещей и украшений (например, ювелирные украшения: кольца, серьги; часы, бьющиеся предметы);

5) маникюр;

6) жевание жевательной резинки, чихание и кашлянье над неупакованной пищевой продукцией, сплевывание.

На объекте не допускается персоналу выходить за пределы производственных помещений в специальной одежде, надевать на нее верхнюю личную одежду, находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях.

197. При производстве пищевой продукции, предназначенной для потребления без дополнительной обработки, ежедневно, перед началом рабочей смены, медицинским работником (при наличии) или иными ответственными лицами осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на целостность кожных покровов. Не допускаются к работе лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с симптомами острых респираторных заболеваний, заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание. Обеспечивается проведение термометрии работников объекта по эпидемиологическим показаниям, в период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина. Результаты осмотра и термометрии работников объекта ведутся в учетной документации объекта на бумажных и (или) электронных носителях информации.

198. Не допускается работникам объектов принимать пищу непосредственно на рабочих местах и местах (помещениях), не отведенных для этих целей. Потребление табачных изделий на объектах не допускается, за исключением мест, выделенных специально для потребления табачных изделий.

Глава 9. Требования к молокоперерабатывающим объектам, детским молочным кухням

199. Организацией процессов производства молока и молочной продукции, продукции, изготовленной в молочных кухнях, обеспечивается производство продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011, технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (далее – ТР ТС

033/2013), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67, и иных технических регламентов Союза, действие которых на них распространяется, и настоящими Санитарными правилами.

200. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре (4 ± 2) °С.

201. Принятое охлажденное молоко не допускается смешивать с хранившимся на объекте охлажденным молоком.

202. Производственной лабораторией объекта проверяется каждая партия молока или сливок, полученных из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям, прошедших предварительную термическую обработку, на эффективность пастеризации.

203. Установки по очистке молока, подготовке вспомогательного сырья, переработке, упаковке продукции, не входящие в состав комплексных технологических линий, в целях предотвращения загрязнения, размещаются в изолированных друг от друга помещениях, а также отдельно от складских помещений.

204. Обработка оборудования для производства и хранения молока и молочной продукции проводится после каждого его освобождения.

205. Перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируются и ополаскиваются питьевой водой. После окончания приемки молока шланги также промываются, дезинфицируются, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешиваются на кронштейны.

206. Принятое молоко и сливки после фильтрации и охлаждения до температуры (4 ± 2) °С направляются на пастеризацию. Охлажденное молоко при температуре $+4$ °С хранится не более 6 часов (далее – ч), при температуре $+6$ °С не более 4 ч.

207. Для хранения и подачи сырого и пастеризованного молока на производстве выделяются отдельные маркированные танки и молокопроводы.

208. Емкости, в которых производится изготовление и хранение молочной продукции (кроме творога), снабжаются плотно закрывающимися крышками.

209. Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков годности, молоко и молочная продукция подвергаются термической обработке – термизации, пастеризации (низкотемпературная, высокотемпературная), стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.

210. Сепарирование, нормализация и гомогенизация молока и сливок проводятся перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко и нормализованная смесь подвергаются дополнительной пастеризации.

211. Перед запуском пастеризационно-охладительных установок проверяется готовность оборудования и системы авторегулирования температуры пастеризации.

212. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче воды, пара, электроэнергии в течение 2 ч и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси, находящиеся в емкостях сливаются и направляются на повторную термическую обработку. Освободившееся оборудование подвергается мытью и дезинфекции.

213. Мойка молочных танков ручным способом проводится специальным персоналом. Мойщики танков не привлекаются к уборке иных помещений и санитарных узлов (туалетов). Для мойки танков используется отдельная специальная одежда и обувь. Резиновые сапоги после дезинфекции надеваются около танка на резиновом, предварительно продезинфицированном коврике. Специальная одежда мойщиков и инвентарь хранятся в отдельных промаркированных шкафах.

214. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого использования. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойка и дезинфекция фильтра проводится не реже одного раза в смену.

215. Использованные для прессования творога материал многократного использования сразу после окончания технологического процесса очищается, стирается и дезинфицируется или кипятится в течение 10-15 мин. Материал просушивается в выделенном месте (сушильной камере, шкафу или на воздухе). Обработка материала проводится в отдельном помещении, стирка их в общей прачечной не допускается.

216. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющего средства, после чего промываются горячей водой.

Молочные автоцистерны, емкости, используемые для транспортировки молока, после каждого освобождения от молока промываются, дезинфицируются и пломбируются.

217. Оборудование, неиспользуемое после мытья и дезинфекции более 6 ч, перед началом работы подвергается вторичной дезинфекции с последующим микробиологическим или теххимическим контролем качества мытья и дезинфекции. Микробиологические показатели чистоты упаковки (тары), предназначенной для молочной продукции установлены в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам

218. На объектах и в цехах по производству молочной продукции для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств осуществляются в автоматическом режиме.

219. На термограмме в течение каждого цикла пастеризации отмечается:

1) фамилия работника, проводящего пастеризацию;

- 2) тип и номер пастеризатора;
- 3) дата, наименование продукции, для которой пастеризуется молоко;
- 4) время начала и окончания работы.

При изменении режимов пастеризации фиксируются причины отклонения от установленного режима. Термограммы хранятся в лаборатории в течение года.

220. При отсутствии автоматических контрольно-регистрирующих приборов, контроль режима пастеризации осуществляется замерами температуры каждые 15-20 мин с внесением данных в учетную документацию объекта. Специалистами производственной лаборатории проводится выборочный контроль температуры пастеризации не реже 3-4 раза в смену и эффективность тепловой обработки на линии стерилизации два раза в неделю путем исследования на промышленную стерильность.

221. На переработку или на разлив молоко направляется после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу в зависимости от используемого режима пастеризации.

222. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры $(4\pm 2) ^\circ\text{C}$ и направляются на разлив. Пастеризованное молоко до разлива хранится не более 6 ч. В случае продления срока годности пастеризованного молока в танке, перед разливом молоко подвергается повторной пастеризации.

223. В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре от $+2 ^\circ\text{C}$ до $+4 ^\circ\text{C}$ не более 6 ч, при температуре от $+6 ^\circ\text{C}$ до $+8 ^\circ\text{C}$ – не более 3 ч.

224. При производстве кисломолочной продукции молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и сразу направляются на заквашивание. Не допускается выдерживать молоко при температуре сквашивания без внесения закваски.

225. В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры от $+4 ^\circ\text{C}$ до $+6 ^\circ\text{C}$ и хранение его до использования до 6 ч. При более длительном хранении – молоко перед заквашиванием подвергается повторной пастеризации.

226. Производство национальных напитков (кумыс, шубат и иные напитки) осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 и настоящих Санитарных правил. Сроки годности, условия хранения и транспортировки кумыса обеспечиваются в соответствии с документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя.

227. В производстве сметаны используются свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается. Созревание сметаны проводится в

холодильных камерах при температуре от 0 °С до +8 °С. Созревание сметаны, расфасованной во фляги и бидоны, осуществляется в течение 12-48 ч, в мелкую потребительскую упаковку – от 6 до 12 ч.

228. Для производства молочной продукции для детского питания используется пастеризованное молоко высшего или 1-го сортов, охлажденное до +2 °С – +6 °С, после чего направляется на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

229. При разливе кисломолочной продукции на одном разливочно-укупорочном автомате соблюдается следующая последовательность розлива:

- 1) продукция, выработанная с лакто-, бифидобактериями;
- 2) с чистыми культурами молочнокислых бактерий;
- 3) с пропиновокислыми бактериями;
- 4) с ацидофильной палочкой и на кефирном грибке.

230. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком, или сливками сливается через слой фильтрующего материала, с кисломолочными напитками через двойной слой марли. Молоко или сливки направляются на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочная продукция на промышленную переработку.

231. Мука и сахар перед использованием просеиваются, изюм перебирается и промывается, какао, кофе и ванилин проверяются на наличие механических примесей.

232. Сыры твердые и мягкие изготавливаются из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших срок созревания.

233. В реализацию молоко и молочная продукция направляются в охлажденном виде до температуры (4 ± 2) °С, в соответствии с условиями хранения и транспортировки установленными документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя такой продукции.

234. Набор помещений объектов по производству мороженого предусматривается согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

На объектах малой мощности неохлаждаемый склад допускается совмещать с хранением упаковки, упаковочных материалов и распаковочным отделением, для которых выделяются отдельные участки (зоны). Допускается совмещение заготовительного и аппаратного отделений.

Набор и площади производственной химической и микробиологической лаборатории определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с документами нормирования.

235. В производстве мороженого не допускается:

- 1) применение уксусной кислоты, гусиных, утиных, а также куриных яиц из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям;

2) прием из объектов внутренней торговли для переработки оттаявшего в виде жидкой смеси и с механическим загрязнением мороженого;

3) применение эмалированных ванн, посуды из оцинкованного железа и нелуженой меди.

236. На всех этапах процесса производства мороженого обеспечивается соблюдение следующих требований:

1) распаковка сырья и подготовка смеси проводится в отдельном помещении, в случае наличия технологической линии – на определенном участке (зоне);

2) передача жидких полуфабрикатов после пастеризации смеси производится по системе закрытых труб. Допускается перенос полуфабрикатов в закрытых алюминиевых или из нержавеющей стали луженых оловом или полимерных емкостях, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;

3) мороженая смесь, сахарный сироп и иные пищевые добавки фильтруются через специальные фильтры или стерильную марлю, которые меняются по мере загрязнения;

4) пастеризация смеси производится при температуре при $+70^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин; при $+75^{\circ}\text{C}$ – 20 мин; при $+80^{\circ}\text{C}$ – 10 мин; при $+85^{\circ}\text{C}$ – 5 мин;

5) контроль качества пастеризации проводится с помощью контрольно-измерительной аппаратуры (манометрических самопишущих термометров или термометров в металлической оправе). Заполненные термограммы с температурной кривой хранятся в цехе мороженого или производственной лаборатории в течение трех месяцев;

6) после пастеризации смесь охлаждается до температуры $+6^{\circ}\text{C}$ и хранится не более 24 ч;

7) температура мороженого после фризирования не выше -3°C , после закалки и хранения – не выше -12°C , для фруктово-ягодных и ароматических видов мороженого – не выше -14°C ;

8) незакаленное весовое мороженое после фризирования – с температурой не выше -5°C ;

9) в процессе приготовления и хранения мороженого осуществляется ежедневный производственный лабораторный контроль с документированием.

237. Транспортируется мороженое в условиях, обеспечивающих температуру в закаленном мороженом не выше -12°C , в незакаленном состоянии – не выше -5°C .

238. Приготовление заквасок и пробиотических культур проводится в помещении, изолированном от других помещений и максимально приближено к производству кисломолочной продукции. При входе в отделение предусматривается тамбур для смены специальной одежды.

239. В производственной микробиологической лаборатории предусматривается бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. В заквасочной выделяются зоны для приготовления кефирной и ацидофильной заквасок, мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

При изготовлении небольших объемов заквасок допускается приготовление закваски в одном помещении. Для приготовления и транспортировки кефирной и ацидофильной заквасок используются отдельные маркированные резервуары и трубопроводы.

240. После вскрытия флакона с готовой к употреблению закваской, дальнейшее ее хранение и использование не допускается.

241. Для стерилизации воздуха в заквасочных помещениях и тамбуре устанавливаются бактерицидные облучатели в местах, обеспечивающих обработку максимально большой площади и захватывающих пространство над производственными столами, с учетом их мощности, прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации изготовителя, и регистрацией времени их работы в учетной документации объекта. Вход в отделение допускается только работниками, занимающимися приготовлением закваски и уборкой помещений.

242. Термостаты и холодильники, предназначенные для приготовления и хранения заквасок, не допускается использовать для иных целей.

243. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски, проводится в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

244. Приготовление закваски на пастеризованном молоке, пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, сквашивание и охлаждение закваски производится в одной емкости.

245. Закваски сопровождаются документами об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающие их безопасность (декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации Союза). Не допускается использование закваски (сухой лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности и (или) с повышенной кислотностью.

Контроль приготовления и качества лабораторной, пересадочной и производственной заквасок осуществляется производственной лабораторией.

246. В камерах хранения масла и сыра, для стерилизации воздуха в помещениях посола, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные облучатели с учетом их мощности, прилагаемой к ним инструкцией по эксплуатации изготовителя, с регистрацией времени их работы в учетной документации объекта.

247. Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству молока и молочной продукции предусматриваются в соответствии с приложением 5 к настоящему Санитарным правилам.

248. За качеством и безопасностью поступающего сырья, пищевых компонентов, готовой молочной продукции в процессе производства осуществляется производственный технoхимический и микробиологический контроль. Схема организации микробиологического контроля на объектах по производству молока и молочной продукции устанавливается согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

На объектах молочная продукция исследуется на соответствие требованиям документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя по микробиологическим показателям в рамках производственного контроля. В случае выявления нестандартной продукции проводится контроль по ходу технологического процесса по вышеприведенной схеме.

249. Состав и минимальные площади помещений детских молочных кухонь и помещений раздаточных пунктов детской молочной кухни устанавливаются в соответствии с приложениями 7 и 8 к настоящим Санитарным правилам, с учетом ассортимента производимой молочной продукции детской молочной кухни, технологических операций процесса их производства.

250. В основных производственных помещениях ДМК устанавливаются бактерицидные облучатели (стационарные или передвижные) с учетом их мощности, прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации изготовителя.

251. В ДМК большой мощности (свыше 5-ти тысяч порций) для мойки бутылочек устанавливаются бутылкомоечные машины.

252. На ДМК обеспечивается производство (изготовление) молочной продукции для детского питания для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста, в зависимости от ассортимента пищевой продукции, установленной изготовителем.

253. Молоко для детского питания доставляется из фермерских (крестьянских) хозяйств по прямым поставкам натуральным, не нормализованным и принимается при наличии ветеринарной сопроводительной документации, подтверждающей благополучие хозяйства по инфекционным болезням. Молоко доставляется из молокоперерабатывающих объектов пастеризованным и нормализованным, не менее 3,2 % жирности.

254. Не допускается принимать и перерабатывать фальсифицированное молоко (поднятое, разбавленное водой или обезжиренным молоком), с наличием нейтрализующих (сода, аммиак) и консервирующих веществ, а также молоко с запахом и привкусом химикатов и нефтепродуктов или другими посторонними привкусами и запахами.

255. На ДМК в случае невозможности использования молока сразу, оно хранится в охлаждаемой камере при температуре не выше +4 °С.

256. Молочная продукция для детского питания, смеси и иная пищевая продукция для детского питания, изготавливаемые на ДМК, производятся в соответствии с технической документацией изготовителя (рецептурами, технологическими инструкциями) и (или) документами по стандартизации.

257. Поступающее молоко на ДМК подвергается фильтрации через лавсановые фильтры или несколько слоев марли (3-4 слоя). Продолжительность работы фильтра определяется чистотой и температурой молока. При низкой температуре молока требуется более частая смена фильтров. После фильтрации фильтры моются, кипятятся и просушиваются в сушильных шкафах.

258. Профильтрованное молоко подвергается термической обработке (стерилизации, пастеризации или иным способам), обеспечивающей его безопасность. Температурные режимы обработки молока и смесей, изготавливаемых на ДМК, зависят от вида производимой продукции.

259. Охлаждение молока и молочных смесей при производстве на ДМК проводится в стерилизаторах, пастеризаторах, в холодильных камерах (шкафах), при наличии специальной установки – "ледяной водой".

260. Помещение для изготовления молочной закваски в условиях производства на ДМК изолируется и оборудуется автоклавом (термостатом), холодильным шкафом или камерой. Кефирные грибки, молочные закваски, готовая к употреблению продукция, изготовленная на ДМК, подвергаются лабораторному контролю.

261. В молочную продукцию для детского питания, изготовленную на ДМК, допускается вносить витамины, минеральные вещества, сахар и иные пищевые компоненты, разрешенные к применению для детского питания с учетом возрастных особенностей детей.

При производстве молочной продукции для детского питания для питания детей раннего возраста обеспечивается использование определенных форм витаминов и минеральных веществ, установленных в техническом регламенте ТР ТС 021/2011.

262. На ДМК обеспечивается прием и применение в производстве пищевых добавок и иных пищевых компонентов в упакованном виде. Пищевые добавки и пищевые компоненты, используемые для изготовления продукции для детского питания, поступающие в неасептической упаковке перед использованием подвергаются стерилизации. Сахар добавляется в виде сахарного сиропа, соль – в виде раствора.

263. Для расфасовки молочной продукции используется упаковка, укупорочные средства, соответствующие требованиям технического регламента ТР ТС 005/2011. Укупорочный материал для упаковки (бутылочек и иной), молочной продукции, произведенной на ДМК, стерилизуется. Использование ватно-марлевых тампонов в качестве укупорочного материала не допускается.

264. Молочная продукция для детского питания для питания детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста реализуется и выпускается в обращение только

фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую объем (или массу), установленный ТР ТС 033/2013.

265. Реализация продукции молочной продукции, молочной продукции для детского питания, в том числе произведенной на молочных кухнях, обеспечивается соответствующей требованиям технических регламентов ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.

266. На каждой упаковке молочной продукции, молочной продукции для детского питания, в том числе произведенной на молочных кухнях, обеспечивается нанесение маркировки, содержащей информацию для потребителей в соответствии с техническими регламентами ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 033/2013.

На потребительской упаковке продукции ДМК для детского питания предусматривается нанесение маркировки с указанием наименования, месторасположения молочной кухни, наименования продукции, ее состава, количества (объем), даты и часа приготовления, срока годности и условий хранения, и иной информации о продукции.

Глава 10. Требования к мясоперерабатывающим объектам

267. Размещение, устройство, содержание и эксплуатация объектов по убою продуктивных животных (убойных пунктов, убойных площадок) на территории объекта, организация процессов производства продуктов убоя, осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых на них распространяются, ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями к объектам по убою продуктивных животных и документами нормирования.

268. Перед сбросом сточных вод в системы водоотведения, сточные воды подвергаются механической очистке, пропускаются через жиρούловители, сточные воды из карантинного отделения и от смыва территории пропускаются через улавливатель навоза и подвергаются обеззараживанию, сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему водоотведения, обезвреживаются. На объектах, имеющих в своем составе объекты по убою продуктивных животных, создаются условия для обеззараживания навоза.

269. Оборудование, инвентарь, спецодежда и спецобувь маркируются и закрепляются за производственными зданиями (помещениями). Перемещать для использования указанные предметы из производственных зданий (помещений) без обеззараживания не допускается.

270. Объекты обеспечиваются упаковкой (тарой) для сбора непищевых отходов и ветеринарных конфискатов, промаркированной с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), отличающиеся от маркировки и цвета упаковки (тары), используемой для пищевого сыря.

271. Производство колбасных и консервных изделий из продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, допускается в производственном помещении и в отдельную смену. По окончании работы проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.

272. Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводится в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного с исключением перекрестных потоков продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, с обеззараженными продуктами убоя.

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

274. Оборудование и рабочие места для обработки кишок размещается по ходу технологического процесса, с целью исключения загрязнения готовой продукции и цеха содержимым кишок и смывными водами после их промывки. Содержимое кишок удаляется через люки, соединенные с системой водоотведения. К рабочим местам по обработке кишок подводится холодная и горячая вода, сортировка (продувка) кишок проводится сжатым воздухом.

275. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

276. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жилровку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

277. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении. Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в производстве колбасных изделий, проводится в камере дефростации (размораживания), при ее отсутствии в отдельном производственном помещении с применением принятых способов дефростации пищевой продукции.

278. Не допускается обеззараживание условно годного мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасного, кулинарного и консервного цехов, цеха мясных полуфабрикатов.

279. Условно годное мясо и субпродукты используются для изготовления мясных хлебов. Контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией не допускается. Условно годное мясо хранится в отдельной холодильной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

280. Для изготовления медицинских препаратов из животного сырья выделяются отдельные производственные помещения. Не допускается совмещение производственных помещений объектов с помещениями по производству кормовых и технических продуктов. При производстве выделяется обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника, экспедиции.

281. Поступающее на производство мясо подвергается сухому туалету, срезу клейма, в случае необходимости промывке водой. Не допускается производить туалет туш на столах ветошью из ведра. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

282. Продукты убоя, мясное сырье, направляемые на обвалку, измельчение и (или) посол, измельчаются и подвергаются обвалке, посолу с температурой не выше $+4^{\circ}\text{C}$ в любой точке измерения, за исключением парного мяса. Если мясо поступило с более высокой температурой, оно подлежит переработке в течение не более 3 ч или помещается в холодильную камеру для охлаждения.

283. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше $+12^{\circ}\text{C}$.

284. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше $+4^{\circ}\text{C}$, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения. Приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) не мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы объекта.

285. Каждая партия готовых полуфабрикатов маркируется с указанием даты посола.

286. Пищевые добавки используются в соответствии с прилагаемой к ним инструкции по применению и технической документацией изготовителя. Отпуск их со склада осуществляется ответственным работником с регистрацией в учетной документации объекта.

287. Применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей, содержание нитрита натрия (калия) в продукции осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (далее – ТР ТС 034/2013), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

288. Подготовка не мясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях (участках), за исключением консервных производств, имеющих комплексные автоматические технологические линии с дозаторами для их взвешивания.

289. Рамы, используемые для термической обработки, идентифицируются изготовителем в рамках производственного контроля.

290. Наполнение оболочек фаршем производится специальными шприцами. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется проколом оболочки. Батоны, заполненные фаршем, в цехе хранятся не более 2 ч при температуре помещения $+15^{\circ}\text{C}$ – $+20^{\circ}\text{C}$.

291. Процесс осадки полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас обеспечивается при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 80-85 %.

292. Тепловая обработка колбасных изделий и продукции из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде), с фиксированием режимов термической обработки продукции в учетной документации объекта.

293. Завершение процесса варки колбасных изделий осуществляется при достижении температуры внутри батона ($+70^{\circ}\text{C}$ – $+72^{\circ}\text{C}$).

294. Охлаждение вареных колбасных изделий проводится холодной водой под душем в течение 7-10 мин до температуры внутри батона не выше $+30^{\circ}\text{C}$, после чего помещаются в камеру с температурой $+8^{\circ}\text{C}$ – $+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажностью 85-90 %. Вареные мясные копчености охлаждаются до температуры в толще продукта не выше $+8^{\circ}\text{C}$.

295. При производстве мясных копченостей в самостоятельных цехах малой мощности допускается проведение охлаждения на площадях термического отделения.

296. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение через производственные помещения во время технологического процесса не допускается.

297. Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству мяса и мясной продукции определяются в соответствии с приложением 9 к настоящим Санитарным правилам.

298. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов не допускается:

1) производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на объектах общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

2) выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше $+6^{\circ}\text{C}$ в любой точке измерения.

Скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка.

299. При производстве консервов изготовителем обеспечивается соблюдение требований пункта 109 настоящих Санитарных правил:

300. Для производства пастеризованных консервов мясное сырье после процесса жиловки обрабатывается горячим воздухом при температуре $+120^{\circ}\text{C}$ в течение 60-90 сек или фламбируется пламенем газовой горелки в течение 15-20 сек или иным способом, обеспечивающим безопасность производимой продукции.

301. Потребительская упаковка для производства консервов подвергается санитарной обработке горячей водой (не менее $+80^{\circ}\text{C}$), острым паром или иным разрешенным способом.

302. Укупорочные средства (крышки) для производства пастеризованных консервов, упакованные в пергаментную бумагу, предварительно стерилизуются при температуре $+100^{\circ}\text{C}$ не менее 20 мин или иным разрешенным способом.

303. Не допускается поставка мяса в полутушах, четвертинах и отрубях для производства пастеризованных консервов в неупакованном виде.

304. Стерилизованные консервы во всех видах потребительской упаковки хранятся при температуре от 0°C до $+20^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не выше 75 %; пастеризованные консервы – при температуре от 0°C до $+5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

305. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых установлен техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013. Расфасовка мясной продукции для детей раннего возраста в потребительскую упаковку обеспечивается в соответствии с ТР ТС 034/2013.

306. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не допускается выше $+3^{\circ}\text{C}$.

307. Бытовые помещения для работников, не участвующих в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, предусматриваются отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства продуктов убоя и мясной продукции.

308. При входе в производственные здания (помещения) устанавливается и обеспечивается функционирование специального оборудования, предназначенное для проведения обработки (мытья и (или) дезинфекции) обуви и рук, исключаящее проход в помещение обслуживающего персонала и посетителей, минуя указанное оборудование.

309. На объектах обеспечивается раздельное хранение не переработанной мясной продукции (полуфабрикатов) и переработанной мясной продукции, обеспечивающееся

соответствующим расположением производственных зданий (помещений). Допускается хранение не переработанной мясной продукции (полуфабрикатов) промышленного изготовления с переработанной пищевой продукцией при условии, если такая продукция упакована промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковый температурно-влажностный режим хранения.

310. Холодильные камеры для охлажденного мяса (туши, полутуши, четвертины) оснащаются оборудованием, обеспечивающим его хранение в подвешенном состоянии, изготовленное из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

311. Склады, холодильные камеры конструируются и оборудуются стеллажами и (или) поддонами, исключающими возможность соприкосновения хранящейся продукции с полом, стенами, потолком и охлаждающими приборами.

312. Для хранения продукции животного происхождения выделяются и оборудуются изолированные камеры или места для временного хранения продукции, имеющей признаки недоброкачества, исключающие возможность их соприкосновения с доброкачественной продукцией.

313. В отдельно стоящих складах для хранения мяса и мясной продукции дверные проемы холодильных камер оснащаются шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открывании дверей.

314. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции обеспечиваются в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.

315. На объектах предусматривается помещение (место) для мойки и дезинфекции грузовых тележек, инвентаря и многооборотной упаковки (тары).

316. При перевозке парное или охлажденное мясо в тушах (полутушах, четвертинах) транспортируется в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение, с применением оборудования, изготовленного из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш.

317. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается. Перевозка продуктивных животных на объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать

установленный температурный режим. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

318. Не допускается:

1) перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной или потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина;

2) хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер;

3) совместная перевозка в одном транспортном средстве и (или) контейнере продуктов убоя и мясной продукции различного термического состояния, продуктов убоя, мясной продукции с продукцией, предназначенной для производства технической продукции (шкура, кость и иное).

319. Охлажденная пищевая продукция убоя перевозится при температуре от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$, подмороженное мясо и подмороженная продукция убоя – от -1°C до -3°C , замороженные – не выше -8°C , с учетом условий транспортировки (хранения) для конкретного вида продукции, установленной документами по стандартизации и (или) технической документации изготовителя.

320. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

Глава 11. Требования к рыбоперерабатывающим объектам

321. Организация процессов производства, расфасовки, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции, а также обеспечение соответствия требованиям к безопасности пищевой рыбной продукции, ее маркировка и упаковка осуществляются изготовителем в соответствии с требованиями технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (далее – ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162, техническими регламентами ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 и настоящими Санитарными правилами

322. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых установлен техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016. Расфасовка консервированной пищевой рыбной продукции для детей раннего возраста в потребительскую упаковку обеспечивается в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016.

323. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции на объектах предусматриваются следующие виды производств: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, копильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда и иные.

324. Производства пищевой рыбной продукции, медицинских и ветеринарных препаратов размещаются в изолированных помещениях с самостоятельными входами и бытовыми помещениями.

325. Цеха технической продукции удаляются от производственных цехов пищевой рыбной продукции на расстояние не менее 100 м и отделяются от последних зоной зеленых насаждений.

326. Каждый вид пищевых отходов собирается отдельно в чистые промаркированные, герметичные емкости для сбора пищевых отходов. Продолжительность хранения отходов на производстве не более 4 ч.

327. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообработывающего объекта оборудуется водоотведением, пол выполняется в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

328. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке подводится холодная и горячая вода, создаются условия для дезинфекции площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

329. Промывка столов проводится по мере загрязнения. Шланги, используемые для мытья рыбы, хранятся в условиях, исключающих их загрязнение.

330. После разделки рыба промывается в проточной воде, хранится в охлажденных бункерах или пересыпается льдом, или немедленно направляется на дальнейшую технологическую обработку.

331. Санитарная обработка мелкого инвентаря проводится в стерилизаторах, крупный инвентарь и многооборотная упаковка (тара) в моечной машине или в моечных ваннах с подводом холодной и горячей воды в отдельном помещении.

332. Упаковочная и многооборотная упаковка (тара) хранится в чистых, сухих помещениях на поддонах. Крышки упаковки (тары) подаются в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемые материалы.

333. При производстве соленой продукции предварительно осуществляется подготовка посольных емкостей, инвентаря и оборудования. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь очищаются от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверяются на водонепроницаемость.

334. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) маркируется, ежедневно промывается и дезинфицируется.

335. Стационарные чаны для посола, размораживания, отмочки, углубленные в землю, располагаются с возвышением стенок над полом на высоте, исключающей

загрязнение продукции, дно чанов с уклоном к сливному отверстию для обеспечения полного стока отработанных тузлуков и смывных вод.

336. Оставшаяся в чанах после выгрузки рыба тузлук допускается к повторному использованию в производстве после очистки (фильтрации) по заключению лаборатории, в случае отсутствия порочащего запаха, при кислотности не более 2-3 единиц.

337. Для чанов используются гнеты, изготовленные из материалов, устойчивых к тузлукам, подвергающиеся очистке и дезинфекции.

338. К емкостям для размораживания, посола и отмочки обеспечивается подводка через смесители горячая и холодная вода. Сливная труба из емкостей оборудуется запорной арматурой.

339. Для посола рыбы используются контейнеры, изготовленные из коррозионностойкого металла или иных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

340. Очистка, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках осуществляются в соответствии с технической документацией изготовителя.

341. Для производства пресервов выделяются следующие помещения (участки, зоны): централизованная тузлучная, охлаждаемая камера для хранения готовой продукции, подготовки, обработки овощей и фруктов, охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья, помещение (участок, зона) для хранения вспомогательных материалов, помещения (участок, зона) для хранения упаковки (тары), мойки и дезинфекции пустых банок, инвентаря и внутрицеховой многооборотной упаковки (тары).

342. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали, или иной упаковке из упаковочных материалов, устойчивых к кислотам, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

343. Пресервы после закатки хранятся не более 2 ч в производственном помещении и по мере формирования партии отправляются в холодильник на созревание при температуре от 0 до -8 0С.

344. При производстве рыбных консервов изготовителем обеспечивается:

1) режим тепловой обработки рыбных консервов, обеспечивающий безопасность готовой продукции в соответствии с требованиями промышленной стерильности, установленными ТР ЕАЭС 040/2016;

2) время от расфасовки пищевой рыбной продукции в упаковку до укуповивания допускается не более 30 минут, время от расфасовки в упаковку до стерилизации – не более 60 минут;

3) проверка потребительской упаковки для консервов на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

4) степень герметичности консервов в процессе укупоривания упаковки достаточная для предотвращения вторичного загрязнения (контаминации) продукта во время и после тепловой обработки;

5) охлаждение рыбных консервов после тепловой обработки до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов;

6) продолжительность выдержки рыбных консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности - не менее 11 суток, при производстве рыбных консервов для детского питания для детей всех возрастных групп обеспечивается не менее 21 дня;

7) установление срока годности рыбных консервов изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

8) выпуск в обращение рыбных консервов после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок;

9) наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб, лабораторного оборудования и персонала для осуществления производственного контроля;

10) оснащение оборудования для стерилизации контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами;

11) ведение и хранение документации, подтверждающей результаты регистрации параметров процесса стерилизации с указанием наименования консервов, типоразмера упаковки, номера оборудования для стерилизации, номера варки, номера смены, даты стерилизации, в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов;

12) функционирование системы обеспечения безопасности в процессе производства продукции (производственного контроля);

13) прослеживаемость производимой продукции.

345. Основное производство консервов размещается в общем помещении с устройством отделений для варки соуса, автоклавирования, мойки упаковки (тары), инвентаря и участков – сырьевой, обжарочный, бланшировочный и расфасовки.

346. Эффективность закатки и наличие повреждений у банок проверяется ежедневно на специальном оборудовании. На банках, прошедших тепловую обработку при одинаковых условиях, устанавливается опознавательная метка партии.

347. Ежедневно после окончания работы все масло и иные заливки из системы сливаются, системы и заливочные машины промываются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

348. Хранение рыбных консервов на объекте осуществляется в сухих складских помещениях. Бомбажные и иные отбракованные рыбные консервы хранятся в отдельном помещении или маркированном участке.

349. В цехе по производству кулинарных рыбных изделий выделяются помещения (участки, зоны) для хранения, распаковывания, размораживания и разделки сырья, хранения и обработки овощей, приготовления теста, обжарки и запекания рыбы, приготовления заливных блюд, фаршевых изделий, соусов и ланспига, хранения вспомогательных материалов, упаковки продукции, экспедицию с холодильной камерой, холодильную камеру для хранения отходов, моечные помещения для мойки инвентаря, внутрицеховой многооборотной и транспортной многооборотной упаковки (тары).

350. После варки рыбных колбасных изделий температура внутри батона обеспечивается не ниже $+80^{\circ}\text{C}$, после копчения не ниже $+45^{\circ}\text{C} - +50^{\circ}\text{C}$. По окончании обжарки продукт охлаждается до температуры $+20^{\circ}\text{C}$ и сразу же фасуется.

351. При изготовлении рыбного фарша используется рыба, охлажденная до $+5^{\circ}\text{C}$. Рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.

352. Фарш с пищевыми добавками перемешивается в течение 4-7 мин, температура фарша не более $+10^{\circ}\text{C}$.

353. Смесь стабилизирующих добавок готовится заранее и хранится в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

354. В копильном производстве выделяются помещения (участки, зоны) для приготовления солевого раствора, охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья, для упаковки готовой продукции, холодильник для временного хранения готовой продукции, помещения (участки, зоны) для обработки, сушки, хранения транспортной многооборотной упаковки (тары), для хранения топлива, опилок и копильной жидкости, для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

355. Копченая, вяленая и сушеная рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливается только после их разделки.

356. Температура внутри рыбы горячего копчения по завершению процесса копчения допускается не менее $+80^{\circ}\text{C}$.

357. Готовая продукция быстро охлаждается до температуры не выше $+20^{\circ}\text{C}$, упаковывается и направляется в холодильную камеру.

358. До реализации рыба горячего копчения хранится при температуре от +2 °С до -2 °С, рыба холодного копчения – при температуре от 0 °С до -5 °С.

359. Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не более 12 ч.

360. Не допускается перефасовывание рыбы горячего и полугорячего копчения, икры из потребительской упаковки.

361. В ящиках для упаковки копченой рыбы предусматриваются отверстия в торцевых сторонах.

362. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь маркируется. Для укладки ломтиков используются лопаточки или вилочки.

363. Вяление рыбы в естественных условиях производится на открытых вешалах или под навесом. Площадка под вешалами выполняется с ровным твердым покрытием с уклоном для стока атмосферных вод, содержится в чистоте. Использование площадок для иных целей не допускается.

364. Нижние ряды рыбы, при развеске на вешала, располагаются на высоте, исключающей загрязнение продукции.

365. Клетки, шомпола, рейки, решетки и иные предметы после каждой разгрузки очищаются, промываются горячим раствором моющего средства и ошпариваются.

366. Готовая вяленая рыба складывается в бурты на столы высотой от пола, исключающей загрязнение продукции и покрывается брезентом. Оставлять бурты на ночь не допускается.

367. Производство икры (икорный цех) предусматривается как в составе многопрофильного объекта или как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных, вспомогательных и бытовых помещений. Оно размещается в самостоятельных технологических цехах, оснащенное необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем. Выработка икры в банках и бочках производится в отдельных помещениях.

368. При производстве икры применяются прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний и посторонних включений.

369. Участок выемки ястыков и пробивки икры оборудуется раковинами с подводом горячей и холодной воды и снабжается устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

370. Икра рыб собирается в чистые емкости и доставляется в цех (участок) фасовки в охлажденном состоянии при температуре 0 °С.

371. Для приготовления икры допускается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленная соль. Изготовителем обеспечивается проверка масла на отсутствие золотистого стафилококка.

372. Время от начала укладки икры до ее пастеризации допускается не более 2 ч. После пастеризации икра направляется в холодильную камеру.

373. Икра осетровых рыб изготавливается из икры-сырца, заготавливаемого только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

374. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого использования подвергаются стирке, кипячению или стерилизации.

375. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, после окончания каждого производственного цикла зачищается, промывается и дезинфицируется. Промывные воды удаляются через жиρούловитель.

376. Обеспечивается герметизация процесса приготовления медицинского жира и витаминных препаратов.

377. Для перевозки живой рыбы автомобильным транспортным средством используется чистая вода, без посторонних включений.

378. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки) и по мере накопления удаляются из производственных помещений.

379. Отходы производства хранятся в маркированных емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Хранение отходов без охлаждения в закрытых емкостях допускается не более 2 ч.

380. На рыболовных судах не допускается контактирование продукции с талой водой.

381. На судах, оборудованных для охлаждения продукции рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны снабжаются устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

382. Допускается температура смеси рыбы и чистой морской воды не выше $+3^{\circ}\text{C}$ через 6 ч после загрузки и не выше 0°C – через 16 ч. Допускается малым судам выгружать продукцию рыболовства безо льда в течение 12 ч с момента вылова при температуре хранения рыбы от -1°C до $+4^{\circ}\text{C}$.

383. При охлаждении продукции рыболовства водой, на борту судна рыба хранится в чистой охлажденной воде не более трех суток.

384. Не допускается попадание на судно птиц, насекомых или иных животных, вредителей.

385. Морозильное судно оснащается:

1) морозильным оборудованием достаточной мощности для быстрого понижения температуры до -18°C ;

2) охлаждающим оборудованием достаточной мощности для содержания продукции рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18°C , оборудованным устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства располагается в зоне самой высокой температуры в трюме.

386. Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них пищевой рыбной продукции подвергаются санитарной обработке.

387. Размещение пищевой рыбной продукции в камерах холодильника и морозильника обеспечивается в штабелях на стеллажах или поддонах, в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 040/2016. Между штабелями предусматриваются проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции

388. Если на рыболовных судах предусмотрено устройство для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно устанавливается с исключением загрязнения подаваемой воды.

389. На судах предусматриваются:

1) зона приемки с устройством защиты продукции от солнца и нагревательных элементов и от любого источника загрязнения, поддающаяся уборке;

2) система для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, с соблюдением поточности;

3) рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки пищевой рыбной продукции, поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любое загрязнение продукции;

4) зона для хранения готовой продукции;

5) место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

6) специальное оборудование для удаления рыбных отходов и (или) камеры для хранения рыбных отходов;

7) водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

8) оборудование для мытья рук персонала, занятого в процессе производства.

Суда, осуществляющие замораживание пищевой рыбной продукции, оснащаются оборудованием, требуемым для морозильных судов.

390. В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.

391. При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем, с учетом обеспечения условий хранения продукции:

- 1) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше $+5^{\circ}\text{C}$, но выше температуры замерзания тканевого сока;
- 2) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше -18°C ;
- 3) подмороженная пищевая рыбная продукция хранится при температуре от -3°C до -5°C ;
- 4) живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, используются из материалов, не изменяющих качество воды.

Глава 12. Требования к птицеперерабатывающим объектам

392. Въездные и выездные дезинфекционные барьеры размещаются при основном въезде на территорию объекта, в составе которых предусмотрены объекты по убою птицы, в зоне размещения инкубатория, зоне убоя и переработки, а также на каждой производственной площадке.

393. Размещение, устройство, содержание и эксплуатация объектов по убою птицы на территории объектов, организация процессов производства продуктов убоя птицы осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, техническими регламентами Союза, действие которых на них распространяются, ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями к объектам по убою птицы и документами нормирования.

394. Оборудование, инвентарь, спецодежда и спецобувь маркируются и закрепляются за производственными зданиями (помещениями). Перемещать для использования указанные предметы из производственных зданий (помещений) без обеззараживания не допускается.

395. Объекты обеспечиваются упаковкой (тарой) для сбора непищевых отходов и ветеринарных конфискатов, промаркированной с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), отличающиеся от маркировки и цвета упаковки (тары), используемой для пищевого сырья.

396. Технологические процессы, связанные с приемом птицы, сортировкой обработкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья, мойкой грязной многооборотной упаковки (тары) проводятся в отдельных помещениях или площадках (участках).

397. Основной набор производственных помещений птицеперерабатывающего объекта устанавливается согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам, предусматривающий устройство функционально изолированных участков и отделений.

398. При входе в производственные здания (помещения) устанавливается и обеспечивается функционирование специального оборудования, предназначенное для проведения обработки (мытья и (или) дезинфекции) обуви и рук, исключающее проход в помещение обслуживающего персонала и посетителей, минуя указанное оборудование.

399. Каждая партия птицы и продуктов убоя сопровождается ветеринарными сопроводительными документами и товаросопроводительной документацией.

400. Объекты, осуществляющие убой птицы, обеспечиваются оборудованием для охлаждения тушек. Охлаждать условно годные, не потрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду не допускается.

401. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих активный хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.

402. При производстве продукции из мяса птицы используются продукты убоя птицы, соответствующие требованиям безопасности ТР ТС 021/2011 и техническим регламентам Союза, действие которых на них распространяется.

403. Не идентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на объектах, утилизируются или уничтожаются.

404. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках (зонах) производственного помещения.

405. Производство продукции из субпродуктов осуществляется в отдельном помещении. Допускается производство этой продукции в помещениях и на оборудовании по производству продукции из мяса птицы, при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения.

406. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

407. Допускается измельчение и (или) посол продукты убоя птицы с температурой не выше +4 0С в любой точке измерения.

408. Пищевые добавки используются в соответствии с прилагаемой к ним инструкции по применению и технической документацией их изготовителя. Отпуск их со склада осуществляется ответственным работником с регистрацией в учетной документации объекта.

409. Нитриты при производстве продукции из мяса птицы применяются только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок, с обеспечением допустимых уровней их содержания в готовой продукции в соответствии с техническими регламентами Союза, действие которых

распространяется на пищевую продукцию и пищевые добавки, и технической документацией их изготовителя.

410. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях (участках), за исключением консервных производств, имеющих комплексные автоматические технологические линии с дозаторами для их взвешивания.

411. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение через производственные помещения во время технологического процесса не допускается.

412. При производстве колбасных изделий и продукции из мяса птицы изготовителем обеспечивается:

1) выдержка мяса при посоле в помещениях с температурой воздуха не выше $+4^{\circ}\text{C}$, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

2) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы объекта;

3) тепловая обработка колбасных изделий и продукции из мяса птицы на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде), с регистрацией режимов термической обработки продукции в учетной документации объекта.

413. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы изготовителем не допускается:

1) производство полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на объектах общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

2) выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше $+6^{\circ}\text{C}$ в любой точке измерения;

3) использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевой продукции из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

Скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка.

414. При производстве консервов из мяса птицы изготовителем обеспечивается соблюдение требований пункта 109 настоящих Санитарных правил.

415. При производстве пищевого птичьего белка и пищевых бульонов обеспечивается соблюдение технологических процессов производства в соответствии с

требованиями технических регламентов, действие которых распространяется на пищевую продукцию. Технологическими режимами обеспечивается полная инактивация ферментов после окончания технологического процесса.

416. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых установлен техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.

417. Для производства яичной продукции (меланж, белок, желток, яичный порошок, иная) используются яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.

418. В яйцесушильных цехах для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения при температуре $+8^{\circ}\text{C} - +10^{\circ}\text{C}$.

419. Не допускаются для выработки мороженой и сухой яичной продукции яйца иных видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца (бой, насечка, выливка, присушка, мятый бок, малое пятно).

420. В процессе транспортировки и хранения яиц не допускается нарушение целостности и загрязнения скорлупы, соблюдается температурный режим, яйца предохраняются от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

421. Не допускается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат в размокшей, деформированной и загрязненной упаковке.

422. Яйца распаковываются в помещении, полностью отделенном от производственных участков (разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции).

423. Яйца перед подачей на участок разбивания подвергаются визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.

424. Обработка поверхности скорлупы яиц проводится моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению. После санитарной обработки хранение яиц не допускается.

425. После разбивания скорлупы, содержимое яиц собирается в стерильную чистую емкость и проверяется на доброкачественность. При ручном разбивании в одну емкость, сливается содержимое не более пяти яиц.

426. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, используется без признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственного цвета, запаха, консистенции.

427. Прибор для разбивания яиц, емкость для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы, заменяются чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

428. Недоброкачественное яйцо, имеющее изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и иным показателям, удаляется вместе с загрязненным инструментом, который заменяется чистым, а работающим персоналом обеспечивается мытье и дезинфекция рук. Загрязненный инструмент направляется на мойку и стерилизацию.

429. На участке разбивания яиц предусматривается отделение (зона) для мойки, дезинфекции и стерилизации инвентаря.

430. После разбивания яиц скорлупа собирается в промаркированные для этих целей емкости и направляется на техническую утилизацию.

431. Жидкая яичная масса подвергается пастеризации. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженой яичной продукции, охлаждается в специальной емкости пастеризатора до температуры $+5^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$. При отсутствии у пастеризатора емкостей для охлаждения предусматривается холодильная камера.

432. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в упаковку (тару) или направлением на сушку содержится в охлажденном состоянии при температуре $+5^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$ в течение 24 ч, в закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

433. Не допускается хранение и повторное замораживание размороженной яичной продукции, подлежит немедленному использованию или переработке.

434. Для сушки яичной массы воздух забирается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

435. На объектах обеспечивается отдельное хранение переработанных продуктов убой птицы, полуфабрикатов из мяса птицы, яиц и переработанной продукции из мяса птицы, яичной продукции, обеспечивающееся соответствующим расположением производственных зданий (помещений). Допускается хранение переработанных продуктов убой птицы, полуфабрикатов из мяса птицы промышленного изготовления, а также яиц, с переработанной пищевой продукцией при условии, если такая продукция упакована промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковый температурно-влажностный режим хранения.

436. Склады, холодильные камеры конструируются и оборудуются стеллажами и (или) поддонами, исключающими возможность соприкосновения хранящейся продукции с полом, стенами, потолком и охлаждающими приборами.

437. Для хранения продукции из мяса птицы, яичной продукции выделяются и оборудуются изолированные камеры или места для временного хранения продукции,

имеющей признаки недоброкачества, исключая возможность их соприкосновения с доброкачественной продукцией.

438. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя птицы, продукции из мяса птицы и яичной продукции обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011, технических регламентов, действие которых распространяется на них, и настоящими Санитарными правилами.

439. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы, продукции из мяса птицы и яичной продукции.

440. На объектах предусматривается помещение (место) для мойки и дезинфекции грузовых тележек, инвентаря и многооборотной упаковки (тары).

Глава 13. Требования к плодоперерабатывающим объектам

441. Организация процессов производства, расфасовки (в том числе упаковки, маркировки), хранения, транспортировки, реализации и утилизации производимой продукции на объектах, соблюдение требований к безопасности производимой плодоовощной продукции обеспечивается изготовителем в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (далее - ТР ТС 023/2011), утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882, техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции, и настоящими Санитарными правилами.

442. При производстве плодоовощной, соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания для детей всех возрастных групп, не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, ароматизаторов, пищевых добавок, пищевой продукции, перечень которых установлен техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 023/2011.

При производстве обогащенной плодоовощной продукции допускается использование компонентов пищевой продукции и (или) биологически активных добавок (веществ), разрешенных к применению, согласно требованиям соответствующих технических регламентов Союза.

443. Расфасовка соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста обеспечивается в потребительскую упаковку объемом не более чем 0,35 литра.

444. При приемке сырья, компонентов, используемых при производстве продукции (входной контроль), проведении последующих процессов подготовки плодоовощного сырья к переработке (бланширование, очистка, резка, измельчение, протираание) не допускается вторичное механическое, химическое, микробиологическое загрязнение.

445. Основные производства плодоовощных консервных объектов, размещаются в закрытых, отапливаемых помещениях с минимальным количеством перегородок,

допускается выделение перегородками участков с оборудованием, неработающим в отопительный период.

446. Участки основных технологических операций отделяются стенами или перегородками от участков первичной переработки сырья и стерилизационного отделения.

447. Отделение уничтожения брака готовой продукции, отделение распаковки стеклянной тары, мойки стеклотары, приготовления маринадной заливки, сепарирования бобовых и крупяных культур, соков, станции централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, упаковочные отделения объектов быстрозамороженной продукции, отделение хранения плодово-ягодных концентрированных не пастеризованных соков размещаются в отдельных помещениях (местах, участках). Также в отдельных помещениях размещаются склады пищевой продукции, пахучей непищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, отделения штамповки металлической консервной упаковки (тары).

448. Переработка сырья проводится на сборных поточных технологических линиях или комплексах оборудования с соблюдением минимального времени пребывания сырья.

449. Технологический процесс осуществляется непрерывно, при работе в периодическом режиме пребывание продукта в линии между двумя последующими операциями не более 30 мин.

450. При производстве консервов не допускается использование деревянных емкостей для хранения сырья, материалов и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса, за исключением оборудования и инвентаря для производства солений и квашений.

451. При прекращении работы более чем на 30 мин машины для резки овощей, волчки, транспортеры очищаются от остатков сырья и промываются водой. Инспекционные ленты промываются каждые 3-4 ч струей горячей воды.

452. В технологическом процессе используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде. Мойка сырья проводится с использованием холодной проточной воды. Не допускается использование для мойки сырья циркулирующей воды для предотвращения дополнительного загрязнения сырья, если не предусмотрена ее соответствующая обработка.

453. Вода в бланширователе при производстве зеленого горошка меняется каждую смену. Бланширователь не менее одного раза в сутки полностью очищается от горошка, промывается горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицируется, обильно промывается холодной водой.

454. При производстве консервов из плодов и овощей изготовителем обеспечивается соблюдение требований пункта 109 настоящих Санитарных правил.

455. Емкости для томатной пульпы защищаются от воздействия солнечных лучей и устанавливаются под навесом на обдуваемом воздухом месте. Действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождаются от томатной пульпы, очищаются от остатков продукта, промываются водой из шланга, обдаются паром, дезинфицируются.

456. Контроль качества обработки оборудования и емкостей, используемых в производстве, проводится каждую смену.

457. Не допускается использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

458. Для кратковременного хранения овощей, фруктов и ягод устраиваются сырьевые площадки с подводом горячего и холодного водоснабжения, водоотведения, имеющие твердое покрытие, обеспечивающее возможность влажной уборки. Канализационные трапы и желоба после очистки дезинфицируются.

459. Транспортная упаковка (тара) с овощами и фруктами устанавливается на сырьевой площадке штабелями. Допускается хранение корнеплодных овощей навалом на площадках. Зелень хранится на специальных стеллажах, не допускается складирование ее на пол сырьевой площадки.

460. Консервы, признанные негодными для пищевых целей, хранятся до их уничтожения в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки. Перед уничтожением банки вскрываются, содержимое помещается в металлическую емкость, обрабатываются, заливаются дезинфицирующим средством и вывозятся на полигон твердых бытовых отходов.

461. Томатная пульпа изготавливается непосредственно перед загрузкой в транспортное средство. Время доставки томатной пульпы на объект с пунктов первичной переработки сырья допускается не более 4 ч.

462. Транспортировка вымолоченного зеленого горошка проводится в чистой сухой продезинфицированной транспортной упаковке (ящиках), предназначенной для контакта с пищевой продукцией, или в автоцистернах с чистой питьевой водой. Суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не более 4 ч, плодоягодного суслу – 2 ч.

463. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не более 2 ч.

464. Перевозка овощей, фруктов и ягод проводится в транспортной упаковке (таре).

465. При производстве сушеных фруктов и винограда осуществляются основные процессы: подготовка сырья к сушке; сушка; переработка (обработка) продукции.

466. При подготовке сырья к сушке, в зависимости от вида плодов, проводится инспекция, мойка, сортировка, резка, сульфитация, удаление сердцевин и косточки.

467. В квасильно-засолочном производстве для временного хранения капусты используются крытые навесы легкого типа с естественной вентиляцией, оборудованные подтоварниками или разборными закромами.

468. Соление и квашение овощей осуществляется с использованием оборудования, емкостей, конструкция и рабочие поверхности которых с использованием водонепроницаемых упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Для квашения капусты и соления овощей допускается применение чистых культур кисломолочных бактерий, сухих заквасок кисломолочных бактерий. Оптимальная температура хранения квашеной капусты, соленых огурцов и томатов от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$.

Глава 14. Требования к объектам по производству кулинарной продукции, быстрозамороженных полуфабрикатов

469. Объекты по производству кулинарной продукции, быстрозамороженных полуфабрикатов (далее – объекты), являющиеся промышленными объектами и производствами пищевой продукции, размещаются, как самостоятельное производство, так и в составе многопрофильных объектов, в соответствии с документами нормирования и главой 2 настоящих Санитарных правил.

Действие настоящей главы не распространяется на производство кондитерских изделий.

470. Набор производственных, вспомогательных и бытовых помещений объектов предусматривается в зависимости от мощности, специализации формы работы объектов (на сырье или работающие с использованием полуфабрикатов), ассортимента продукции, количества работающих, в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

471. Кулинарная продукция вырабатывается в виде полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд, которые различаются по:

1) виду используемого сырья (например, из картофеля, овощей и грибов, фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога, из рыбы и морепродуктов, из мяса и мясной продукции, из птицы и дичи, и иные);

2) способу кулинарной обработки (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные), с различной степенью готовности;

3) характеру потребления (закуски, супы, напитки и иные);

4) назначению (для диетического, школьного питания и иные);

5) термическому состоянию (холодные, горячие, охлажденные, замороженные);

6) консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

472. На объектах в соответствии с документами нормирования и настоящими Санитарными правилами обеспечивается соблюдение следующих основных технологических процессов производства кулинарной продукции и быстрозамороженных полуфабрикатов:

1) приемка пищевой продукции (в том числе продовольственного (пищевого) сырья (далее - сырья), полуфабрикатов, пищевых компонентов), подготовка их к хранению (при необходимости), хранение;

2) предварительная подготовка и механическая переработка (обработка) сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции;

3) тепловая и (или) химическая обработка пищевой продукции (полуфабрикатов);

4) производство полуфабрикатов и (или) производство полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных изделий, блюд;

5) охлаждение (интенсивное охлаждение) или быстрое (шоковое) замораживание готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов;

6) фасовка и упаковка, маркировка упакованных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

7) хранение, транспортировка и реализация готовой продукции;

8) транспортировка, мойка и санитарная обработка многооборотной транспортной упаковки и транспортных средств для перевозки готовой кулинарной продукции, быстрозамороженных полуфабрикатов;

9) хранение и утилизация отходов производства.

Процессы производства продукции на объектах, работающих на сырье, осуществляются по полной технологической схеме. На объектах, работающих с использованием только полуфабрикатов, процессы производства готовой продукции осуществляются по сокращенной технологической схеме.

473. Производство кулинарной продукции и быстрозамороженных полуфабрикатов, последовательность технологических операций процессов производства, временные и температурные режимы кулинарной обработки пищевой продукции, взаимозаменяемость сырья и пищевых компонентов осуществляется по разработанной и утвержденной технической документации изготовителя, сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, документам по стандартизации.

474. При изготовлении охлажденных и замороженных полуфабрикатов, кулинарных полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции в составе объекта предусматривается отдельное помещение или технологический участок с соответствующим холодильным (скороморозильным) оборудованием для охлаждения (замораживания).

475. Эксплуатация и содержание объектов, производство, расфасовка (в том числе упаковка, маркировка), хранение, транспортировка и реализация, выпуск в обращение

кулинарной продукции и быстрозамороженных полуфабрикатов осуществляются в соответствии с Главами 4, 5, 7 настоящих Санитарных правил.

476. На объектах хранения сырья и пищевой продукции, используемых в производстве (изготовлении), обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя такой продукции. Охлажденное мясное сырье до переработки хранится в холодильной камере при температуре от 0°C до -2°C не более 2 суток. Замороженное мясное сырье хранится в камерах с температурой от -18°C до -25°C не более одного месяца.

477. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, мясной фарш для кулинарных изделий и начинок готовятся в количестве сменной потребности. Не допускается приготовление полуфабрикатов и фарша для использования его на следующий день. Подготовленные крупнокусковые и порционные полуфабрикаты и фарш перерабатываются в изделие в течение не более 2 ч. До переработки фарш хранится в охлаждаемом помещении.

478. Яйцо перед использованием подвергается обработке при ручном способе в трехсекционной ванне с соблюдением следующих процессов: промывание в теплой воде при температуре $+30^{\circ}\text{C}$ – $+35^{\circ}\text{C}$ в течение 5 минут в 2% растворе кальцинированной соды или раствором, разрешенным к применению беспенного моющего средства при температуре $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению, дезинфицируется в течение 5 мин дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению изготовителя, ополаскивается чистой проточной водой в течение 5 минут при температуре $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$. На объектах малой мощности допускается осуществлять обработку яиц ручным способом в двухсекционной ванне с совмещением процессов обработки яиц моющими и дезинфицирующими средствами.

479. Не допускается хранение размороженного меланжа.

480. Молоко используется только пастеризованное, творог для начинок – из пастеризованного молока.

481. Разделка мяса на порционные полуфабрикаты (мясо духовое, гуляш) и приготовление фарша проводится в специальном помещении, изолированном от цеха изготовления готовой продукции и снабженном соответствующим оборудованием. Допустимая температура в помещении не выше $+12^{\circ}\text{C}$.

482. Очищенный картофель, заготовленный для дальнейшего использования в качестве гарнира и добавок в мясные изделия, хранится в воде при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$ не более 2 ч.

483. Тесто для блинчиков и пирогов готовится на смену. Хранение теста не допускается.

484. Время варки и жарения порционных кусков мяса и мясных фаршевых изделий устанавливается в зависимости от сорта мяса и вида изделия. При полной готовности температура в толще куска мяса или фаршевого изделия допускается не ниже +75 °С.

485. Для жарки во фритюре используется рафинированное растительное масло. Общая продолжительность использования одной порции фритюра не более 12 ч при температуре обжарки +160 °С. Через 6 ч от начала жарения контролируется доброкачественность жира.

486. Приготовленные мясные изделия, гарниры и начинки охлаждаются до температуры +50 °С и передаются на фасовку. Время от начала охлаждения до замораживания не более 2 ч.

487. Ручная фасовка готового продукта проводится работниками с использованием одноразовых перчаток.

488. Процессами замораживания обеспечивается температура быстрозамороженных полуфабрикатов и кулинарной продукции, выпускаемых с объекта, в толще продукта не выше -18 °С.

Глава 15. Требования к объектам по производству масложировой продукции

489. Технологическими операциями процесса производства масложировой продукции предусматриваются следующие последовательные операции – хранение масличного сырья (семена подсолнечника, сои, рапса, хлопчатника), очистка сырья от органических и неорганических примесей, обрушивание, отделение лузги, получение мятки (измельчение сырья на вальцах), получение мезги (обработка мятки паром и водой с подогревом до +105 °С), получение масла путем прессования мезги, очистка не рафинированного масла прессованием или методом отстоя, хранение, разлив и реализация масла, хранение и реализация шрота.

490. При технологическом процессе получения масла способом экстракции включаются следующие дополнительные процессы– извлечение масла экстрагентом (растворителем), дистилляция мицеллы (испарение и сбор растворителя), хранение и реализация шрота, рафинация масла, хранение и реализация масла.

491. Семена пропускаются через магнитные ловители ферропримесей. Удельная подъемная сила статических магнитов проверяется с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. Магниты очищаются от металлических примесей не менее одного раза в смену.

492. Фильтрация мисцеллы на рамных открытых фильтровальных прессах не допускается.

493. Резервуары для пищевого масла после освобождения и при смене сорта хранящегося масла полностью очищаются от осадка, моются моющими средствами, пропариваются паром при температуре $+175^{\circ}\text{C}$ и давлении 1,5 атмосферы в течение 20-30 мин.

494. Сливно-наливными устройствами обеспечиваются отдельный прием и отпуск различных по сорту и качеству масел.

495. Помещения, в которых хранились семена, протравленные ядохимикатами и оборудование, использованное для переработки этих семян, очищаются и подвергаются влажной уборке. Осыпь протравленных ядохимикатами семян и отходы производства утилизируются (способом сжигания или иным разрешенным способом).

496. Растительное масло, полученное из протравленных ядохимикатами семян, используется для технических целей.

497. Не допускается наличие пищевых добавок в маслах прямого и холодного отжима.

498. Растительное масло хранится в закрытых резервуарах, расфасованное в потребительскую упаковку – при температуре не выше $+18^{\circ}\text{C}$ в закрытых помещениях, с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя.

499. Жиры для производства маргарина хранятся в специальной транспортной упаковке (баках), предназначенной для контакта с пищевой продукцией. Баки не реже одного раза в 30 дней полностью освобождаются от жира, пропариваются из шланга, моются с применением моющих средств, ополаскиваются водой и подвергаются сушке.

500. Бачки для эмульгатора, коробка нежировых компонентов на весах, дозаторы и трубопровод подачи их в смеситель, солерастворитель, линия непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями не менее одного раза в неделю освобождают от содержимого и моются с применением моющих средств, затем ополаскиваются горячей водой.

501. Бункер и вакуум-комплектор очищаются, моются в разобранном виде моющими средствами, ополаскиваются горячей водой и пропариваются или дезинфицируются, оставляются в разобранном виде для просушки.

502. Оборудование и все коммуникации, связанные с приемкой и переработкой молока, после перекачки молока в танк пастеризационного отделения, промываются теплой водой, затем горячей водой с моющим средством, ополаскиваются горячей водой, пропариваются или дезинфицируются.

503. Мойка пастеризационных установок проводится методом циркуляции холодной водой, затем 1 % раствором азотной кислоты или иными средствами, разрешенными к применению, с температурой $+70^{\circ}\text{C}$, ополаскиванием водой, промыванием 0,5-1 % раствором щелочи при температуре $+70^{\circ}\text{C}$. После мойки аппарат

и трубопроводы ополаскиваются горячей водой и просушиваются. Не реже 1 раза в неделю установка моется с полной разборкой.

504. Приемка на объект автоцистерн или фляг с молоком производится опломбированными.

505. Молоко перед использованием в производстве фильтруется, пастеризуется. Хранится молоко в закрытых танках при температуре $+2^{\circ}\text{C} - +4^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч с момента выпуска его молокоперерабатывающим объектом.

506. Сахарный песок просеивается, растворяется в воде или молоке, фильтруется и подвергается пастеризации при температуре $+90^{\circ}\text{C} - +95^{\circ}\text{C}$.

507. Соль хранится в ларях с крышками или в растворенном виде в емкостях, снабженных фильтрами. В производство соль подается растворенной и профильтрованной.

508. Используемые пищевые добавки, не упакованные в потребительскую упаковку изготовителя, предназначенные для применения в производстве пищевой продукции, перед пуском в производство процеживаются или просеиваются, применяются в соответствии с прилагаемыми инструкциями по применению изготовителя такой продукции.

509. Остатки маргарина с пола и зачистка из оборудования перед мойкой складываются в специальную маркированную металлическую упаковку с обозначением "санитарный брак". Упаковка для сбора санитарного брака ежедневно подвергается санитарной обработке (очищается, промывается и пропаривается)

510. Рабочие, занятые обработкой и упаковкой маргарина, обеспечиваются чистыми белыми перчатками. Замена перчаток проводится по мере необходимости.

Глава 16. Требования к объектам по производству соли

511. Требования распространяются на объекты, производящие пищевую соль из каменной соли, самосадочной из соляных озер, садочной из морей и морских лиманов бассейновым способом, выварочную, путем выпарки ее из естественных и искусственных рассолов.

512. Для исключения попадания в соль осколков медной проволоки и удаления металлопримесей перед фасовочным бункером устанавливаются магнитные сепараторы. Перед взятием пищевой соли из бугра, загрязненная поверхность удаляется и используется для технических целей.

513. Оборудование и механизмы объекта после остановки и перед пуском очищаются от загрязнения и ржавчины, с последующим проведением кратковременного пропуска небольшого количества соли, которая используется только для технических целей.

514. Не допускается использование на соляных объектах для перемещения пищевой соли транспортеры, использовавшиеся на погрузке угля, руды, извести, красящих, химических веществ и иных загрязняющих материалов, без их предварительной очистки или смены транспортной ленты.

515. Помещения с агрегатами для выварки соли (чрены) на солевыварочных заводах огораживаются от источников теплоснабжения.

516. Выпарные чрены после очистки от чренного камня промываются водой. Чренный камень после сбивки удаляется в отдельный склад.

517. Ленточные транспортеры оснащаются приспособлениями для очистки от налипающего на них материала.

518. Процессы дробления, размола, фасовки, транспортировки механизуются.

519. Соль на площадках укладывается в бугры в виде усеченного конуса, усеченной пирамиды или иной, удобной для хранения и обмера форме.

520. Площадки под бугры оборудуются бортовыми ограждениями и обводными канавками для отвода воды от площадки.

521. Подходы к буграм и трапы на буграх соли выполняются настилами из материалов, разрешенных к применению, возвышающихся над поверхностью территории и соли.

522. Пищевая и кормовая соль йодирована. Технологическим процессом обеспечивается равномерное распределение йода в партии соли.

523. При йодировании выварочной соли используются пищевые добавки: калий йодистый (йодит калия) или калий йодноватноокислый (йодат калия), для каменной соли - йодат калия, а также иные йодсодержащие вещества, разрешенные к применению.

524. Для йодированной соли допускается слабый запах йода. Соль, в которую добавлен стабилизатор (тиосульфат натрия), не допускается подвергать сушке при температуре выше +120 °С.

Глава 17. Требования к объектам по производству чая

525. Все оборудование и инвентарь роллерных и ферментационных отделений (роллеры, сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики) подвергаются каждую смену механической очистке от остатков, мойке и обработке паром. В сушильном отделении очищаются поверхности печей от пыли, проводится механическая очистка подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

526. Для обметания и уборки машин используются специальный уборочный инвентарь (волосные щетки) и чистый обтирочный материал, хранящиеся в специально отведенных местах (шкафчиках).

выпуск в обращение), составляется документ (акт) о дальнейшем использовании забракованной продукции, ее утилизации.

539. Хранение сырья и пищевых компонентов в транспортной упаковке изготовителя такой продукции, а также в многооборотной транспортной упаковке объекта в производственных помещениях не допускается. В производственных цехах допускается хранение сгущенного молока, готовых начинок, наполнителей в асептической упаковке суточного запаса.

540. Мешки из-под муки хранятся в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков собираются в специальную упаковку с пометкой "санитарный брак" с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), хранятся в отдельном помещении (участке) для хранения отходов производства. Не допускается их хранение в производственных помещениях.

541. Оборудование для просеивания муки снабжаются магнитами. Очистка магнитов проводится с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

542. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием пропускаются через магнитоуловители и просеиваются через сита. Магниты устанавливаются в точках ссыпки продукции, на столах разборки продукции для вторичной переработки, на установке для просеивания муки.

543. Трубы, бураты, коробки шнеков мукопросеивательной системы используются без щелей, разбираются, очищаются и обрабатываются против мучных вредителей с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, и по мере производственной необходимости.

544. При бестарной приемке и хранении муки:

1) приемные устройства держатся закрытыми, приемные гибкие рукава убираются в помещение в подвешенном состоянии; перед подключением муковоза к приемным устройствам производится осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранности пломб на загрузочных люках муковозов;

2) воздушные фильтры на силосах и бункерах содержатся в исправном состоянии и своевременно очищаются;

3) все лазы и люки закрываются. Не допускается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей;

4) после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

545. Мука хранится отдельно от всех видов сырья, при температуре не ниже +10 °С и относительной влажности не более 75 %, в соответствии с документами по

стандартизации и (или) технической документации ее изготовителя. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

546. Соль хранится в отдельных емкостях с крышками, а также в растворенном виде снабженных фильтрами емкостях и подается в производство только растворенной и профильтрованной.

547. Дрожжи используются йодированные прессованные, сухие или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранятся при температуре от 0 °С до +4 °С. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в производственном помещении с соблюдением условий хранения.

548. Масложировая продукция, яйца, жидкая и сухая яичная продукция, молоко и молочная продукция хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем такой продукции, с соблюдением товарного соседства продукции.

549. Для разделки сырой и готовой пищевой продукции используются разделочные доски, с гладкой поверхностью, без трещин.

550. Разделочные доски, ножи и иной инвентарь для сырой и готовой пищевой продукции маркируются с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки) и хранятся в установленных местах соответствующих помещений (участков, зон), изолированно друг от друга.

551. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и иного оборудования после окончания работ очищаются и промываются горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

552. Начинки и полуфабрикаты для отделки хранятся в маркированной закрытой упаковке (емкостях) при температуре не выше +6 °С.

553. Процесс санитарной обработки технологического оборудования, трубопроводов осуществляется в моечных машинах или ручным способом.

Санитарная обработка технологического оборудования, разбирающихся трубопроводов при ручном способе производится с соблюдением следующих процессов:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже +35 °С;
- 2) мытье при помощи ершей и щеток в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя по их применению при температуре +40 °С - +45 °С в течение 15 минут;

3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией изготовителя по их применению или пропариванием;

4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$.

Трубопроводы обрабатываются в разобранном виде в специальных ваннах в том же процессе, затем просушиваются на стеллажах или в сушильных камерах.

При использовании моюще-дезинфицирующих средств двойного действия (для мытья и дезинфекции одновременно) допускается осуществлять санитарную обработку ручным способом с совмещением процессов обработки подпунктов 2) и 3) настоящего пункта настоящих Санитарных правил, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующего средства.

Санитарная обработка технологического оборудования и разбирающихся трубопроводов в моечных машинах, санитарная обработка неразбирающихся трубопроводов производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

554. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах или обрабатываются согласно прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации изготовителя. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергаются правке, зачистке, обжигу для удаления нагара или согласно прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации изготовителя.

555. Процесс санитарной обработки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря осуществляется в специальных моечных отделениях (участках, зонах), в моечных машинах или ручным способом.

Внутрицеховая многооборотная упаковка (тара) и инвентарь после освобождения от пищевой продукции при ручном способе санитарной обработки подвергаются механической очистке и мытью в трехсекционной ванне с соблюдением следующих процессов:

1) замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от $+40^{\circ}\text{C}$ до $+45^{\circ}\text{C}$ в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя по их применению;

2) замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией изготовителя по применению) в течение 10 минут;

3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ в сетчатых поддонах;

4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках, исключаящих их загрязнение.

При использовании моюще-дезинфицирующих средств двойного действия допускается осуществлять санитарную обработку ручным способом в двухсекционной

ванне с совмещением процессов обработки подпунктов 1) и 2) настоящего пункта настоящих Санитарных правил, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующего средства.

Обработка внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря в моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

556. Мойка многооборотной транспортной упаковки (оборотной тары) производится отдельно от мойки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря, промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой и просушивается.

557. Оборудование, инвентарь и многооборотная упаковка (тара) для яичной массы по окончании работы подвергаются санитарной обработке с проведением дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

558. Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промываются горячей водой (не ниже +50 °С) и дезинфицируются.

559. Свежие фрукты и ягоды перед использованием перебираются, промываются под чистой проточной питьевой водой и просушиваются.

560. Изюм и сухофрукты перебираются, промываются под чистой проточной питьевой водой на решетках или в специальной машине, просушиваются (при необходимости) или подвергаются иной обработке, за исключением входящих в состав используемых пищевых компонентов, в соответствии с установленными изготовителем процедурами безопасности производимой продукции.

561. 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. Не допускается разведение их водой.

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

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

564. Не допускается использование яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям.

565. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий.

566. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы, собирается в отдельную закрывающуюся упаковку (емкости), утилизируется. Упаковка (емкости)

после освобождения от скорлупы очищаются, промываются теплой водой и дезинфицируются.

567. Работниками, занятыми приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса моются руки с мылом с последующей обработкой дезинфицирующими, антисептическими средствами.

568. Перед использованием яйца сортируются, выборочно овоскопируются и перекладываются в решетчатые емкости для обработки.

569. Процесс обработки яиц для изготовления хлебобулочных изделий осуществляется в специальных моечных отделениях (участках, зонах), в моечных машинах или ручным способом.

Яйцо обрабатывается при ручном способе в трехсекционной ванне с соблюдением следующих процессов:

1) замачивание в теплой воде при температуре от $+30^{\circ}\text{C}$ до $+35^{\circ}\text{C}$ в течение 5-10 минут;

2) обработка в течение 5-10 минут раствором разрешенного к применению беспенного моющего средства при температуре $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$ в соответствии с инструкцией изготовителя по его применению;

3) ополаскивание чистой проточной водой в течение пяти минут при температуре $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$.

На объектах малой мощности допускается осуществлять санитарную обработку яиц ручным способом в двухсекционной ванне с совмещением процессов обработки подпунктов 1) и 2) настоящего пункта настоящих Санитарных правил.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену и по мере загрязнения.

Обработка яиц в моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

570. Упавшая на пол пищевая продукция (санитарный брак) складывается в специальную промаркированную транспортную упаковку (тару) с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

571. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки на внешний вид и запах яичная масса переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Допускается ее хранение при температуре не $+6^{\circ}\text{C}$ не более 1 ч. Срок годности яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 ч при аналогичных условиях. Хранение яичной массы без холода не допускается.

572. Яичный меланж хранится при температуре от -6°C до $+5^{\circ}\text{C}$, срок годности дефростированного меланжа не более 4 ч. Повторное замораживание меланжа не допускается.

573. Масло сливочное и иная пищевая масложировая продукция после распаковки подвергается визуальному контролю, зачищается с поверхности (в случае наличия признаков окислительной порчи) (за исключением масла растительного). Не допускается для производства продукции выявленная при визуальном контроле масложировая продукция с загрязнениями, признаками микробиологической порчи (наличии плесени) и органолептических показателей порчи: внешнего вида (пожелтение или иное), посторонних несвойственных запахов и вкусов, прогорание (прогорклый вкус и тухлый запах). Продолжительность хранения твердой масложировой продукции до зачистки в помещении не более 4 ч.

574. На переработку допускается возврат из обращения с объектов внутренней торговли хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия с механическими повреждениями или измененными органолептическими и потребительскими свойствами (внешнего вида и формы), с истекшим сроком годности, но не позднее 24 ч с момента окончания срока годности, в чистой, сухой упаковке (таре), не имеющей постороннего запаха.

Не допускается переработка хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий с измененным вкусом и запахом, загрязненных, содержащих посторонние включения, зараженных мучными и прочими вредителями, с признаками микробиологической порчи. Не допускается переработка хлеба и хлебобулочных изделий с признаками картофельной болезни.

575. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращаемые для переработки из объектов внутренней торговли, сопровождаются документом с обозначением:

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

576. Изделия, возвращаемые для переработки, хранятся на объектах внутренней торговли отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

577. Транспортировка хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий для реализации, а также возвращаемых из объектов внутренней торговли, допускается только специализированными транспортными средствами и контейнерами, предназначенными для перевозки пищевой продукции.

578. Хлеб и хлебобулочные изделия, пораженные "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускаются для пищевых целей, не подлежат хранению и переработке и

удаляются из помещений объекта, полки для их хранения промываются 3 % раствором уксусной кислоты или иными специальными средствами для борьбы с картофельной болезнью, разрешенными к применению на объектах по производству пищевой продукции.

579. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия, не подлежащие переработке, собираются в специальную промаркированную транспортную упаковку (тару) с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки) для дальнейшей утилизации.

580. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, используются при производстве хлеба из муки того же сорта или сортом ниже. Срок годности замоченных макаронных изделий не более 5-6 ч.

581. Хранение на производстве отходов и возврата хлеба и хлебобулочных изделий, подлежащих замачиванию, более 4 суток не допускается.

582. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия, выработанные из возвращенной продукции, выпускаются безопасными, в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011.

В хлебе и хлебобулочных изделиях определяются:

1) в случае конфликта между изготовителем и потребителем, в продукции со сроком годности свыше 48 ч – содержание плесени;

2) ежемесячно, в теплый и переходный период года в изделиях со сроком годности свыше 48 ч – наличие бактерий (*Bacillus mesentericus*).

583. Хлеб, выбранный из печи, укладывается в лотки и направляется на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения.

584. Хлеб и хлебобулочные изделия хранятся в чистых, сухих, проветриваемых помещениях на расстоянии исключающем соприкосновение хлеба и хлебобулочных изделий со стенами помещений и полом. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, а также их хранение и реализация с признаками картофельной болезни.

585. Укладка хлеба и хлебобулочных изделий, их хранение и транспортировка производится в соответствии с правилами укладки, хранения и транспортировки, установленными документами по стандартизации и (или) техническими документами изготовителя продукции.

586. Хлеб и хлебобулочные изделия перевозятся в лотках специализированным транспортом, оборудованным направляющими угольниками для установки лотков или оборудованным полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

587. Макаронные изделия выпускаются фасованными в потребительскую упаковку и весовыми, упакованными в транспортную упаковку, этикетируются и маркируются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 022/2011. Весовые и фасованные макаронные изделия укладываются в новую транспортную упаковку.

588. При производстве макаронных изделий с периодичностью установленной изготовителем в рамках производственного контроля, устраняется насаивание теста внутри месильного корыта, очищаются рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промываются по мере налипания на них продукта.

589. Для мойки, чистки и хранения матриц выделяется специально оборудованное место (отделение, участок, зона) в прессовом отделении.

590. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 2 раза в 10 дней проводится проверка силы магнита, допустимый уровень которой не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Допускается уменьшение кратности проверки схода сит, силы и очистки магнитов, определение периодичности, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы регистрируются в учетной документации объекта.

591. На объектах проводятся профилактические мероприятия по предупреждению картофельной болезни.

592. При производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий допускается применять сырье, обогащенное аминокислотами, витаминами, микроэлементами, в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей.

Глава 19. Требования к объектам по производству пищевых концентратов и пищевых кислот

593. Основные производственные помещения для выпуска пищевых концентратов не допускается размещать в подвальных помещениях.

594. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающие безопасность.

595. Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении.

596. Растваривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производится только после тщательного осмотра и очистки поверхности упаковки (тары) от загрязнений.

597. Многооборотная транспортная упаковка (емкости, бочки, бидоны), освобожденная от жира и масел, немедленно подвергается очистке, промывается и пропаривается.

598. Упаковка (тара) с томат-пастой, белковой пастой и иной консервированной пищевой продукцией, перед вскрытием подвергается очистке и (или) мойке, оценке

внешнего вида. После вскрытия упаковки консервы каждой партии подвергаются органолептической оценке на внешний вид содержимого, а также на органолептические показатели: цвет, вкус, запах и консистенцию продукта.

599. Все сырье, поступающее на переработку, подвергается тщательному осмотру с удалением посторонних, механических примесей, очищается. Порошкообразное сырье (например, мука, сухое молоко, сухие сливки, яичный порошок, крахмал, пищевые кислоты, овощные порошки, специи, добавки) просеивается, пропускается через магнитоуловители. Зерновое сырье пропускается через магнитные заграждения для очистки от ферропримесей, очищается на сепараторе двойной аспирации. Пищевая продукция, не подлежащая мойке (например, мясной фарш, крупы), очищается от посторонних примесей и пропускается через магнитоуловители.

600. Твердая масложировая продукция, поступающая на переработку, растапливается при температуре не более $+55^{\circ}\text{C}$, при соблюдении температурного режима. Перегрев масложировой продукции не допускается.

601. Каждая технологическая линия обеспечивается оборудованием для просеивания сырья и магнитными уловителями для улавливания металлических примесей.

602. Ситовое хозяйство по технологическим линиям полностью укомплектовывается исправными ситами соответствующих номеров. Перед началом работы каждой смены проводится проверка состояния сит.

603. Очистка магнитов производится не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию. Грузоподъемность магнитоуловителей допускается не менее 12 кг и проверяется с периодичностью установленной изготовителем продукции в рамках производственного контроля с регистрацией в учетной документации объекта.

604. Остатки продукта из технологического оборудования собираются в специальную маркированную упаковку (емкость) с использованием буквенной ("возврат") и (или) цветовой маркировки (кодировки), используются в производстве после очистки и просеивания в количествах, установленных в технической документации изготовителя.

605. Продукция, упавшая на пол, смет с оборудования (санитарный брак) складываются в специальную маркированную упаковку (тару) и удаляются из производственных помещений. Использование санитарного брака для пищевых целей не допускается.

606. Оборудование, аппаратура и инвентарь, поверхность которых покрывается в процессе работы слоем масла или жира, промываются горячей водой, дезинфицируются.

607. Налеты и пригары, образовавшиеся на инвентаре и оборудовании, а также оставшиеся после мойки жировые и белковые частицы отмачиваются 0,5 % раствором

кальцинированной соды при температуре +50 0С или иными разрешенными к применению чистящими и моющими средствами.

608. Хранение и перевозка экстрактов промышленного изготовления допускается только в транспортной и потребительской упаковке их изготовителя (специальных запломбированных цистернах из нержавеющей стали, чистых деревянных бочках, жестяной лакированной или стеклянной упаковке).

609. Хранение, транспортировка мелассы и патоки допускается только в чистых металлических резервуарах, цистернах.

610. Для слива мелассы и патоки оборудуются площадки, с твердым водонепроницаемым покрытием, расположенные на территории хозяйственной зоны объекта, в удалении от мест, загрязняющих почву и воздух, и с наветренной стороны.

611. Желоба для слива мелассы и патоки используются металлические, закрытые, содержатся в чистоте. Люки в приемниках оборудуются плотными крышками, а сами приемники – из металла. Трубопроводы, подающие мелассу и патоку, снабжаются сетками для улавливания механических примесей, промываются горячей водой и дезинфицируются с последующей тщательной промывкой водой с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

612. При производстве пищевых кислот помещения спорового отделения используются сухие, вентилируемые. В помещении ежедневно проводится влажная уборка. Помещения, где производят посевы, поверхности пола и стен дезинфицируются с последующей обработкой бактерицидными облучателями в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями по эксплуатации изготовителя.

613. В бродильном отделении пол и стены коридоров и подсобных помещений ежедневно дезинфицируются разрешенными к применению дезинфицирующими средствами. Аппаратура и трубопроводы промываются раствором антисептических средств согласно прилагаемой к ним инструкции по применению с периодичностью, установленной изготовителем пищевой продукции в рамках производственного контроля.

614. Для захода в камеру предусматривается запас стерильной специальной одежды

615. Перед заходом в бродильную камеру персоналом проводится дезинфекция рук и вносимых предметов антисептическими средствами или спиртом, специальной обуви дезинфицирующим раствором, воздух очищается водой из форсунок у входа в камеру.

616. На участке глубинного брожения поверхности пола, стен, оборудования (аппаратуры, емкостей), трубопроводов ежедневно проводится дезинфекция.

617. При производстве молочной кислоты бродильные чаны обрабатываются перед каждым сбраживанием.

618. При приеме на объект и при подаче из моечного отделения на участок розлива кислоты проводится бракераж потребительской и транспортной упаковки (стеклянной,

полимерной или иной), изготовленной из упаковочных материалов, устойчивых к воздействию кислот, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Упаковка (тара), предназначенная для розлива молочной кислоты, перед употреблением моется.

619. Стеклянная упаковка с молочной кислотой проверяется на отсутствие посторонних включений.

620. При производстве виннокаменной кислоты внутренняя поверхность оборудования очищается от осадка и промывается водой, наружная поверхность оборудования протирается 4 % раствором кальцинированной соды или иными разрешенными к применению моющими средствами и промывается водой, с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

621. При появлении признаков плесени оборудование подвергается обработке кипятком в течение 2-3 ч или иными разрешенными к применению дезинфицирующими и антисептическими средствами.

622. Готовые кристаллы лимонной и виннокаменной кислот, до расфасовки, хранятся в чистых, исправных бункерах с крышками. Молочная кислота хранится в упаковке (емкостях), изготовленных из упаковочных материалов, устойчивых к воздействию кислот, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. При транспортировке лимонной и виннокаменной кислот принимаются меры для предохранения их от увлажнения.

Глава 20. Требования к объектам по производству дрожжей, желатина

623. Дрожжерастильные аппараты оснащаются средствами для автоматического измерения основных параметров процесса размножения дрожжей, моющими головками с подводом к ним воды и дезинфицирующих растворов.

624. В составе вспомогательных помещений на объекте предусматривается станция приготовления дезинфицирующего раствора, состоящая из баков рабочего раствора, бака возврата раствора, насосов для подачи воды и раствора на моющие головки и возврата использованного раствора, работающая в автоматическом режиме.

625. Для промывки и пропаривания продуктопроводов подводится вода и пар.

626. Цех для выращивания чистой культуры дрожжей изолируется от остальных цехов, содержится в чистоте.

627. Перед каждым приготовлением чистой культуры дрожжей проводится стерилизация оборудования для выращивания, стеклянной посуды, фильтра и иного используемого инвентаря.

628. Сушилки и иное оборудование очищается вакуумными установками.

629. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратов после ремонта и реконструкции допускается после мытья, дезинфекции и лабораторного контроля.

630. При производстве желатина оборудование для первичной обработки костного сырья (аппараты для водной экстракции жира, промывочные барабаны и

калибровочные машины) подвергаются мойке горячей водой температурой $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$ после выгрузки из него каждой партии сырья.

631. Варочные котлы подвергаются обработке по окончании всего процесса варки каждой загруженной в них партии сырья. После удаления варочных остатков котлы обрабатываются горячим моющим раствором с применением уборочного инвентаря, ополаскиваются горячей водой.

632. Оборудование и инвентарь для формовки фильтров (гидравлические прессы, желоба) после каждой смены очищаются щетками от остатков фильтро-массы и промываются горячей водой в течение 10-15 мин. Оборудование еженедельно промывается горячими моющими растворами, затем водой и дезинфицируется. Через 30-40 мин после дезинфекции оборудование промывается чистой водой.

633. Машины, используемые для разрыхления брикетов отработанных фильтров, обрабатываются горячей водой в конце каждой смены и еженедельно моются горячими моющими растворами с помощью щеток с ополаскиванием водой и последующей дезинфекцией. Через 30-40 мин после окончания дезинфекции ополаскиваются чистой водой.

634. Желатинизационные барабаны линий по окончании каждой смены промываются горячей водой и дезинфицируются двух- или трехкратным нанесением (распылением) на поверхность вращающегося барабана 3 % раствора перекиси водорода или иными дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению.

635. При применении войлочных прокладок уплотнителя перед использованием они пропитываются пищевым парафином путем погружения в расплавленный парафин на 5 мин.

636. Новые сетки для раскладывания студня, а также сетки после ремонта подвергаются мойке моющим раствором с применением щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются в специальной камере острым паром в течение 15-20 мин или обрабатываются горячей водой (температура $+90\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $+95\text{ }^{\circ}\text{C}$) в течение 15-20 мин.

637. Сетки, находящиеся в обращении, после каждого освобождения от плиток желатина промываются горячей водой.

638. Обработка вакуум-аппаратов при производстве пищевого желатина осуществляется с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, при производстве технического желатина по окончании процесса упаривания.

639. Шнеки и накопители после каждого освобождения от галлерты промываются вначале холодной, затем горячей водой в течение 10-15 мин и дезинфицируются путем распыления 3 % раствором перекиси водорода или иными дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению.

640. Сушильные барабаны при постоянной сушке пищевого желатина подвергаются обработке с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. При сушке пищевого и технического желатина на одном и том же оборудовании, обработка проводится каждый раз перед сушкой пищевого желатина. После выгрузки продукта барабаны промываются теплой водой до полного удаления остатков желатина, затем обрабатываются горячей водой в течение 25-30 мин.

641. Сушильные каналы во время сушки студня обрабатываются с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, сернистым ангидридом в течение 15 мин или иными дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению.

642. Молотковые дробилки для измельчения желатина в конце каждой смены механически очищаются щетками от остатков желатиновой пыли. Дробилки и трубопроводы демонтируются с проведением механической очистки, мойки и дезинфекции с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, 3 % раствором перекиси водорода, иными дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению.

643. Мусаты, ножи, используемые для разрезания ленты студня, дезинфицируются в стерилизаторах каждые 2 ч.

644. Щетки для механической очистки технологического оборудования моются моющим раствором и дезинфицируются разрешенными средствами.

645. Фильтрующий материал меняется после слива каждой партии бульона. Бывшие в употреблении марлевые фильтры промываются горячей водой и стерилизуются. При использовании фильтров из иных фильтрующихся материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, мытье и дезинфекция их производится согласно инструкции по применению их изготовителя.

646. Меласса перевозится в чистых, опломбированных емкостях. Слив мелассы и иных жидкостей в подземные емкости проводится через приемные воронки с закрывающимися крышками.

647. Для улавливания механических примесей, находящихся в мелассе, на пути ее поступления в хранилища и из хранилищ на производство устанавливаются металлические сетки.

648. В мелассохранилище высотой более 3 м оборудуются кроме верхних люков (в крышке бака) и нижние люки для чистки, мойки и ремонта хранилищ.

649. Не допускается разогревать мелассу и иные жидкие материалы, используемые в производстве, в цистернах до температуры свыше +25 °С.

650. В мелассохранилище и емкости для хранения аммиачной воды, серной кислоты и иных жидких материалов предусматриваются устройства для отвода газов в

атмосферу, датчики уровня, автоматическая блокировка верхнего уровня или переливные устройства.

651. На емкостях для хранения кислот, щелочей и иных едких жидкостей наносятся предупредительные надписи.

652. Концентрированная серная кислота хранится в емкостях, изготовленных из стали. Хранение разбавленных растворов серной кислоты (ниже 70%) допускается в кислотоупорных емкостях.

653. На всех емкостях и мерниках для кислот и щелочей устанавливаются указатели уровня с автоматически действующим аварийным затвором или иные приспособления, обеспечивающие безопасность обслуживающего персонала, а также переливные трубы с отводами в первичную емкость.

654. Сухие дрожжи хранятся в изолированных сухих помещениях при температуре не выше $+15^{\circ}\text{C}$, упакованный желатин при температуре не выше $+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 85 %. Дрожжевое молоко хранится и транспортируется при температуре от 0°C до $+10^{\circ}\text{C}$.

Глава 21. Требования к объектам мукомольной, крупяной и крахмалопаточной промышленности (в том числе элеваторов и хлебоприемных пунктов)

655. Выпускаемая пшеничная мука высшего и первого сортов, предназначенная для реализации на территории Республики Казахстан, подлежит обогащению (фортификации) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами.

656. В составе производственных помещений с учетом поточности технологического процесса предусматриваются специально оборудованные помещения или технологические участки (зоны) для упаковки готовой продукции в транспортную и (или) потребительскую упаковку. Использованная транспортная упаковка (мешки, иное) для затаривания зерна, крупы и муки подвергаются очистке, просушке и дезинфекции в отдельных, отапливаемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

657. Помещения для выбоя мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в транспортную упаковку (мешки) и фасовки в потребительскую упаковку изолируются от иных производственных и складских помещений.

658. Помещения для приготовления суспензии, протравливания семян изолируются от остальных помещений. Средства для протравливания семян хранятся в отдельном изолированном помещении.

659. Склады для хранения зерна, упакованного в транспортную упаковку (мешки), допускаются многоэтажными, со спусками и транспортными средствами для перемещения груза.

660. В механизированных зерновых складах с плоскими полами, в том числе оборудованных аэрожелобами, над выпускными отверстиями на конвейер по их центру устанавливаются вертикальные колонны, предохраняющие работающих от затягивания в воронку.

661. Эксплуатация зерновых механизированных складов без вертикальных колонн или пирамидальных решеток не допускается.

662. Процесс перемещения насыпей продуктов к выпускному устройству механизуется. Доступ рабочих на насыпь не допускается. Проходные галереи складов с плоскими полами оборудуются вытяжной вентиляцией.

663. В зерновых складах с наклонными полами верхний конвейер оснащается ограждением на всю высоту до крыши. Предусматривается автоматическое отключение электродвигателя привода нижнего конвейера при открывании дверей.

664. Силосы и бункера независимо от места их расположения предусматриваются со сплошным перекрытием с устройством загрузочных и лазовых люков, плотно закрывающихся в уровень с полом и оборудованных предохранительными решетками с ячейками, запираемыми на замок.

665. Все силосы и бункера оборудуются аспирационными устройствами, бункера для сбора и хранения пыли отдельной установкой.

666. Силосы и бункера для хранения зерна оборудуются устройствами, обеспечивающими полное их высыпание.

667. Устройство подвальных этажей зданий и подземных тоннелей предусматривается с исключением проникновения в них грунтовых вод.

668. Все машины и механизмы, при работе которых образуется пыль, а также силосы и бункеры оборудуются местными аспираторами.

669. Выхлопные трубы циклонов выводятся на 2 м выше крыши здания, в котором они установлены. В помещении сепараторов рабочих зданий элеватора предусматривается приток наружного воздуха.

670. В холодный и переходный периоды года в отапливаемых производственных помещениях на непостоянных рабочих местах допускается работать при сниженной на $+10^{\circ}\text{C}$ температуре воздуха и повышении скорости движения воздуха до $0,7$ м/с.

671. Объекты обеспечиваются специальными установками для извлечения металломагнитных примесей. Магнитные заграждения устанавливаются из расчета полного улавливания металломагнитных примесей.

672. Магнитные заграждения устанавливаются перед сепараторами, обочными, щеточными, мочными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми

станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушительными машинами, энтолейторами и иными машинами ударного действия, также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

673. Аспираторы оборудования предусматриваются герметичными, аспирационные камеры машин – пыленепроницаемыми. Клапаны оборудуются с устройством свободного вывода отсосов, без образования пыли и подсоса воздуха.

674. Все аспирационные установки блокируются с технологическим и транспортным оборудованием, включаются в работу с опережением на 20 сек до включения технологического и транспортного оборудования и выключаются через 20-30 сек после его остановки. Выключение аспирационных установок при работе оборудования не допускается.

675. Аспирационные сети осматриваются, проводятся контрольные испытания, с сопоставлением паспортных данных с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

676. Воздуходувные машины и вентиляторы высокого давления для пневматического транспорта устанавливаются в отдельных звукоизолированных помещениях, на виброизолирующих подкладках, с установкой глушителей после воздуходувной машины и вентиляторов, а в отдельных случаях и до машин.

677. У передвижных конвейеров для тарных грузов по бокам ленты укрепляются продольные борта высотой, исключающей их падение, для приемки мешков с транспортера устанавливается специальный приемный стол.

678. Моечные машины устанавливаются в металлических или бетонных корытах, имеющих борта, в отапливаемых помещениях. Кожух моечной машины с отжимной колонкой предусматривается прочный, без щелей, пол вокруг моечной машины - сухой

679. Для выбивания мешков используются машины и аппараты, исключающие необходимость ручного удержания мешка в процессе его очистки от пыли и тестовой корки. Не допускается применять машины с ручным удержанием мешка, очистку и вытряхивание мешков, зараженных вредителями хлебных запасов, на территории зернохранилища на открытом воздухе.

680. Очистка зерна производится в отдельных помещениях с применением пылеуловителей. Проведение этих работ в складах хранения зерна не допускается.

681. Проверка температуры хранящегося в силосах и бункерах зерна осуществляется стационарными или переносными установками. Спуск рабочих в силосы и бункеры для хранения зерна производится при обоснованной необходимости и только при помощи специальной лебедки. Перед спуском силос или бункер проветриваются.

682. Складские помещения и емкости для хранения готовой продукции изолируются от воздействия атмосферных и грунтовых вод.

683. Склад или часть его после каждого освобождения подвергается механической очистке, при заражении вредителями хлебных запасов дезинсекции влажным или газовым способом.

684. Мусор, пыль и зерно, зараженное вредителями, хранятся в изолированном помещении, расположенном отдельно от склада для хранения, не зараженного зерна. Хранение сметок, сора и пыли внутри складского помещения не допускается.

685. Не допускается хранение в одном складе продукции, зараженной вредителями (насекомыми и грызунами) и незараженной.

686. Размещение и хранение в складе готовой продукции осуществляется отдельно по каждому виду, сорту и дате выбоя.

687. Транспортные средства ежедневно после завершения работы очищаются и промываются, а при работе с зараженным зерном подвергаются дезинфекции.

688. Уборка производственных помещений проводится пневматическим или механическим способом. Не допускается использование горючих жидкостей при уборке помещений. При уборке зерно покрывается чистым брезентом.

689. Хранение сырья, пищевых компонентов и готовой продукции осуществляется в условиях, установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности в соответствии с документами по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на конкретный вид пищевой продукции.

690. Сыпучая пищевая продукция хранится в сухих, вентилируемых, не зараженных вредителями (насекомые и грызуны), складах с соблюдением условий хранения документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой продукции.

691. Условия хранения сгущенной крахмалопродукции (патока, сиропы, зеленая патока), а также экстракта кукурузного сгущенного обеспечиваются в соответствии с условиями хранения документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой продукции.

Глава 22. Требования к объектам по производству биологически активных добавок к пище

692. При изготовлении биологически активных добавок к пище (далее - БАД) используются биологически активные вещества, компоненты пищи и продукция, являющиеся их источниками, обеспечивающие эффективность биологически активных добавок и не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека.

693. К использованию при производстве БАД не допускаются биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукция, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека и запрещенные к применению, не прошедшие государственную регистрацию.

694. При производстве БАД не допускаются к использованию растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и

биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека, в соответствии с ТР ТС 021/2011.

695. Производство БАД допускается к производству (изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации на соответствие требований технических регламентов, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта производства БАД, подтверждения о присвоении учетного номера объекту производства (изготовления) (по месту производства БАД), включенного в реестр учетных номеров объекта производства пищевой продукции, и установлении их сроков годности и условий хранения.

696. Организация процессов производства БАД, расфасовки, упаковки, маркировки, хранения, транспортировки, реализации утилизации БАД обеспечивается в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, правил оборота биологически активных добавок к пище, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

697. Хранение, транспортировка БАД и их реализация осуществляются при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих их безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза).

Приложение 1
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Схемы микробиологических исследований пищевой продукции в зависимости от предполагаемых сроков годности

1. Полуфабрикаты мясные; полуфабрикаты из мяса птицы

Таблица 1

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований*						
	Сутки хранения						
1 – 2 СУТОК	После выработки (фон)	2	3				
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 – 7 СУТОК	Фон		5	7	10		
10 СУТОК	Фон		6-7		10	13	
15 СУТОК	Фон			7	15	20	
30 СУТОК	Фон		10	20	30	39	
45 СУТОК	Фон	10	20	30	40		54

60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

* - периодичность исследования замороженных полуфабрикатов – в 2 раза реже, чем охлажденных, но не менее 3 раз в процессе хранения

2. Готовая мясо- и птицепродукция (колбасы, сосиски, сардельки вареные; колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые; продукты из говядины, баранины, свинины, птицы вареные, варено-копченые, запеченные, в различных видах упаковки; быстрозамороженные готовые мясные блюда, мясные изделия с использованием субпродуктов)

Таблица 2

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
1	2	3	4	5	6	7	8
1 – 2 СУТОК		2	3				
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 СУТОК	Фон		5	8			
7 СУТОК	Фон		7	11			
10 СУТОК	Фон	6 - 7		10	13		
15 СУТОК	Фон	5	10	15	20		
30 СУТОК	Фон	10	20	30	39		
45 СУТОК	Фон		15	30	45	54	
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

3. Молоко и молочная продукция

Таблица 3

Предполагаемый срок годности*	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований**						
	Сутки хранения						
1 – 2 СУТОК	Фон	2	3				
3 СУТОК	Фон	3		5			
5 СУТОК	Фон		5	8			
7 СУТОК	Фон	5	7	11			
10 СУТОК	Фон	5	10	13			
15 СУТОК	Фон	5	10	15		20	
20 СУТОК	Фон	8		15	20	26	
30 СУТОК	Фон	10		20	30	39	
45 СУТОК	Фон	15		30	45		54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

* при создании новых технологий возможно пролонгирование сроков;

**по схеме контроля пробиотической микрофлоры

4. Рыба, рыбная продукция (филе рыбное, фарши, формованные рыбные изделия, пресервы из неразделанной, разделанной и термически обработанной рыбы, рыбная продукция копченая, соленая, кулинарные изделия из рыбы, икра и молоки рыб и продукция из них); нерыбные объекты промысла и продукция из них; в различных видах упаковки

Таблица 4

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
2 СУТОК		2	3				
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 СУТОК	Фон	3	5	9			
7 СУТОК	Фон	5	7	12			
10 СУТОК	Фон		6	10	13		
15 СУТОК	Фон	5	10	15	20		
30 СУТОК	Фон	10	20	30	39		
45 СУТОК	Фон		15	30	45	54	
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

5. Кондитерские изделия

Таблица 5

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 СУТОК	Фон	3	5	8			
7 СУТОК	Фон	5		7	11		
10 СУТОК	Фон	5	7	10	13		
15 СУТОК	Фон		7	15		17	20
20 СУТОК	Фон	7		14		20	26
30 СУТОК	Фон		10	20		30	39
45 СУТОК	Фон	15		30	45		54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
60 СУТОК*	Фон		30			60	69
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108
90 СУТОК*	Фон	30		60		90	105
180 СУТОК	Фон	36	72	108	144	180	216
180 СУТОК*	Фон		60		120	180	207

* для мучных кондитерских изделий без отделок и для сахаристых кондитерских изделий

7 СУТОК	Фон	3	5	7	10	14	
10 СУТОК	Фон	5		10		15	20
15 СУТОК	Фон	5	10	15	20	25	30
20 СУТОК	Фон	6	12	18	24	30	40

* контроль количества молочнокислой и пробиотической микрофлоры

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Микробиологические показатели для основных групп пищевой продукции, контролируемой в процессе хранения

Таблица 1

Показатели						
Группы пищевой продукции массового потребления	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных (КМАФАнМ)	Молочнокислые организмы	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	<i>Esherichia coli</i> ()	Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. aureus</i>)	Сульфитредуцирующие клостридии
1	2	3	4	5	6	7
Полуфабрикаты из мяса и птицы: охлажденные, замороженные	+		+	+#		
Колбасные изделия, готовая мясная продукция и изделия из мяса и птицы, субпродуктов	+	+ ^{3*}	+	+ ^{2*}	+	+
Быстрозамороженные готовые мясные и рыбные блюда	+		+		+	
Молоко и молочная продукция	+	+#	+		+	
Продукция, содержащая		+#			+	

пробиотическую микрофлору			+			
Продукция из рыбы, икра разных видов	+		+		+	+
Кондитерские изделия	+		+		+	
Масложировая продукция	+		+		+	
Продукция объектов общественного питания	+		+	+	+	++

Примечание:

* - в продукции со сроками годности 10 и более суток;

* - в сырокопченной и сыровяленной продукции из мяса и птицы;

* - в продукции, упакованной с ограничением доступа кислорода, в случаях несоответствия показателя КМАФАнМ установленному уровню;

* - в кисломолочной продукции – количество и состав молочнокислой микрофлоры в соответствии с документами нормирования;

* - в продукции, выработанной из пастеризованного молока;

* - количество и состав микроорганизмов – пробиотиков;

* - для вакуумно-упакованной продукции;

* - контролируется отсутствие энтерогеморрагических E.coli (серотипа O127:H7).

Продолжение таблицы

Показатели					
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Бактерии L.monocytogenes	Бактерии рода Proteus	Дрожжи	Плесневые грибы	Бактерии рода Enterococcus
8	9	10	11	12	13
+	+	+		++	
+	+	+	+	+	
+	+		+	+	+
+	++	+	+	+	
+	++		+	+	
+	+	+	+	+	
+		+	+	+	
+			4-	4-	
+	+	+	+	+	

Примечание:

* - в продукции со сроками годности 10 и более суток;

* - в сырокопченной и сыровяленной продукции из мяса и птицы;

* - в продукции, упакованной с ограничением доступа кислорода, в случаях несоответствия показателя КМАФАнМ установленному уровню;

* - в кисломолочной продукции – количество и состав молочнокислой микрофлоры в соответствии с документами нормирования;

* - в продукции, выработанной из пастеризованного молока;

* - количество и состав микроорганизмов – пробиотиков;

* - для вакуумно-упакованной продукции;

* - контролируется отсутствие энтерогеморрагических E.coli (серотипа O127:H7).

Таблица 2

Показатели					
Пищевая продукция детского питания	КМАФАнМ	Молочно кислые и (или) пробиотические (*) микроорганизмы	БГКП	Esherichia coli	Коагулазоположительные стафилококки (S . aureus)
1	2	3	4	5	6
Готовая мясная продукция	+		+		+
Сухие молочные смеси	+	+	+	+	+
Сухие молочные каши	+	+	+		
Жидкая и пастообразная молочная продукция	***	+	+	+	+

Примечание:
 * - в обогащенной ими продукции, количество и состав жизнеспособных микроорганизмами - пробиотиков;
 ** - в кисломолочной продукции – количество и состав молочнокислой микрофлоры.

Продолжение таблицы

Показатели					
Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Бактерии Listeria monocytogenes	B.cereus	Дрожжи	Плесневые грибы
7	8	9	10	11	12
+	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+	+		+	+

Примечание:
 * - в обогащенной ими продукции, количество и состав жизнеспособных микроорганизмами - пробиотиков;
 ** - в кисломолочной продукции – количество и состав молочнокислой микрофлоры.

Микробиологические показатели чистоты упаковки (тары), предназначенной для молочной продукции

№	Исследуемые объекты	Исследуемая поверхность (см или количество)	Общее количество бактерий в см ³ или результат бродильной пробы	
			Хорошо	Плохо
1	2	3	4	5
1	Молочные цистерны железнодорожные (крышка, стенка, угол, дно)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
2	Молочные цистерны автомобильные (крышка, стенка, угол, дно), молочные цистерны внутригородского обращения (крышка, стенка, угол, дно), фляги, ушаты, трубы (краны), резервуары (крышка, стенка, угол, дно)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
3	Резервуары (резинка, мешала, щуп, верхний кран, нижний кран, трехходовой кран, отверстие стеклянной трубки)	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
4	Цилиндры, кран	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
5	Воздушная трубка, резина	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
6	Потребительская упаковка (бутылки, банки)	Вся внутренняя поверхность 10 бутылок	100 и менее	Более 100
7	Капсюли и укупорочные средства для потребительской упаковки (бутылок, банок)	Поверхность 10 капсюлей	100 и менее	Более 100
8	Укупорочные средства для потребительской	Вся поверхность		Более 100

	упаковки (крышки для банок)		100 и менее	
9	Ванны для заквасок (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран и трубы)	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
10	Ящички для молочных продуктов (крышка, стенка, дно), ванны для производства творога (стенка, угол, дно, штуцер), мешочки для творога	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
11	Автоматы для фасовки молочных продуктов: ОЗК (бункер, мешалка, дозатор, пуасон, два гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер)	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
12	Автоматы для фасовки молочной продукции: мешалки, дозатор, пуасон, гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортеры, дно ковша, стенка ковша	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
13	Пресс-охладитель Митрофанова (стенка, барабан, вальца)	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
14	Ванны для самопрессования творога (стенка, угол, дно, решетка)	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
15	Оборудование маслодельных и сыродельных производств (сырные ванны, сыроизготовители, маслоизготовители)	100 см2	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
	Вакуум-аппарат (патрубок для входа молока, стенка,			

16	крышка, трубки катализатора, патрубков на выходе сгущенного молока)	100 см ²	500 и менее	Более 500
17	Вакуум-кристаллизатор (стенка, мешалка, патрубков на выходе готового продукта)	100 см ²	500 и менее	Более 500
18	Разливочно-закаточная машина (бачок, мерные стаканы для дозирования сгущенного молока и другие)	100 см ²	250 и менее	Более 250
19	Прочий молочный инвентарь и тара	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
20	Деревянное оборудование	100 см ²	Отсутствие роста плесеней	Рост плесеней
21	Руки работников	Обе руки (кисти) вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек

Приложение 4
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Набор помещений объектов по производству мороженого

№	Наименование помещений (отделений, участков, зон)
1	Охлаждаемые камеры для хранения сырья, температура в которых не выше плюс 6 0С
2	Неохлаждаемый склад для хранения пищевых компонентов (ингредиентов), используемых для производства мороженого
3	Складские помещения (участки, зоны) для хранения упаковки, упаковочного материала, инвентаря
4	Помещение (участок, зона) растаривания сырья и подготовки его к производству
5	Заготовительное отделение (участок, зона)
6	Аппаратное отделение (участок, зона)
7	Фризерно-фасовочное отделение (участок, зона)
8	Закалочная камера
9	Низкотемпературная холодильная камера хранения мороженого

10	Отделение по производству вафель, имеющее в своем составе тестомесильное помещение (участок, зона) и помещение (участок, зона) для выпечки и хранения вафель. При использовании готовых вафельных стаканчиков данное отделение отсутствует
11	Моечное отделение (участок, зона) для мойки производственной посуды, инвентаря и внутрицеховой многооборотной упаковки (тары)
12	Производственная лаборатория с бактериологическим отделением

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

Приложение 5
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству молока и молочной продукции

№	Наименование помещений (отделений, участков, зон)	Минимальная площадь
1	Приемная молока	6 м ²
2	Производственный цех, совмещенный с моечной (участок, зона) производственного инвентаря, внутрицеховой многооборотной упаковки (тары)	30 м ²
3	Моечная многооборотной транспортной упаковки (тары)	6 м ²
4	Заквасочная (при использовании готовых к употреблению заквасок допускается совмещение заквасочной с производственным цехом)	6 м ²
5	Склад (участок, зона) готовой молочной продукции	14 м ²
6	Производственная лаборатория – с набором и площадью помещений в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов	-
7	Бытовые помещения с гардеробной	6 м ²
8	Санитарный узел (туалет)	3 м ²
9	Административные помещения	Согласно задания на проектирование

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава, набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

Приложение 6
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Схема организации микробиологического контроля на объектах по производству молока и молочной продукции

Исследуемые технологические процессы и материалы	Исследуемые объекты	Название анализа	Место отбора пробы	Периодичность контроля	Разведения
1	2	3	4	5	6
Сырье, поступающее на объект	Молоко сырое	Редуктазная проба Ингибирующие вещества	Средняя проба сливок и молока от поставщика	1 раз в декаду	
	Сливки сырые	Редуктазная проба	Средняя проба сливок и молока от поставщика	1 раз в декаду	
	Молоко и сливки, направляемые на стерилизацию	Споры мезофильных аэробных бактерий	Средняя проба сливок и молока от поставщика	В случае появления порчи готового продукта	0,1
	Молоко и сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из емкости до пастеризации	1 раз в месяц	4,5,6
	Молоко и сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из крана на выходе из секции охлаждения	1 раз в декаду	1,2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Из крана на выходе из секции охлаждения	1 раз в декаду	10 см ³
		Общее количество бактерий	Из танков в момент их розлива	1 раз в месяц	1,2,3

Пастеризация	Пастеризованное молоко	Бактерии группы кишечных палочек	Из танков в момент их розлива	1 раз в месяц	0,1,2,3
	Молоко и сливки из потребительской упаковки (или фляги)	Бактерии группы кишечных палочек	Из упаковки в цехе розлива	1 раз в месяц	0,1,2,3
	Молоко и сливки из потребительской упаковки (или фляги)	Общее количество бактерий	Из упаковки в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	2,3
	Молоко и сливки из потребительской упаковки (или фляги)	Бактерии группы кишечных палочек	Из упаковки в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	2,3
Производство стерилизованного молока	Стерилизованное молоко	Определение промышленной стерильности	Из контрольной колбы	2-3 раза в неделю	
	Стерилизованное молоко после розлива в упаковку	Общее количество бактерий, количество спор термофильных бактерий	Из упаковки после розлива	3 раза в смену по упаковке	1, 2
	Молоко стерилизованное (готовая продукция)	Определение промышленной стерильности	После расфасовочного автомата через 1 час по 1 пакету (ВТИС и Сорди) и по 2 бутылки (при 2 ступенчатом способе) в течение смены	2-3 раза в неделю	1, 2
Молоко для закваски после пастеризации	Молоко для закваски после пастеризации	Определение бактерий группы кишечных палочек	Из емкости	Раз в 10 дней	10 см ³
	Молоко для закваски после пастеризации	Проба на эффективность пастеризации	Из емкости	В случаях обнаружения в заквасках термоустойчивых молочно-кислых палочек	
	Молоко для закваски после пастеризации	Время свертывания,	Из всех емкостей с	Ежедневно	

Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов

Закваска кефирная, закваска на чистых культурах на пастеризованном молоке	кислотность, органолептическая оценка	грибковой и производственной закваской		
	Микроскопический препарат	Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской	Ежедневно	
	Бактерии группы кишечных палочек	Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской	Ежедневно	3 см ³ для кефирной закваски. 10 см ³ для заквасок на чистых культурах
Закваска на чистых культурах на стерилизованном молоке	Время свертывания, микроскопический препарат	Выборочно из 1 бидона от партии	Ежедневно в случае увеличения продолжительности сквашивания	
Молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из балансировочного бачка	Не менее 1 раза в месяц	4, 5, 6
	Бактерии группы кишечных палочек	Из балансировочного бачка	1 раз в 10 дней	10 см ³ молока
	Общее количество бактерий	Из крана на выходе секции охлаждения	Не реже 1 раза в месяц (одновременно с исследованием сырого молока)	1,2,3
	Бактерии группы кишечных палочек	Из крана на выходе секции охлаждения	1 раз в 10 дней	10 см ³ молока
Молоко перед внесением закваски	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
Молоко после внесения закваски	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн или танков	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
Молоко, сквашенное перед розливом (при резервуарном способе)	Бактерии группы кишечных палочек	Из танков	Не реже 1 раза в месяц	0; 1

	Молоко, сквашенное после розлива (при резервуарном способе)	Бактерии группы кишечных палочек	Из упаковки	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
	Молоко, заквашенное после розлива в потребительскую упаковку (при резервуарном способе)	Бактерии группы кишечных палочек	Из потребительской упаковки в цехе розлива	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
	Молоко, заквашенное после розлива в потребительскую упаковку (при термостатном способе)	Бактерии группы кишечных палочек	Из потребительской упаковки в цехе	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
	Готовая молочная продукция	Бактерии группы кишечных палочек	Из упаковки (тары) в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	0; 1
		Микроскопический препарат	Из упаковки (тары) в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	
Производство творога	Молоко пастеризованное из ванны	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не менее 2 раза в месяц	1,2,3
		Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек	Выборочно из ванн	При появления "излишней кислотности"	
	Заквашенное молоко и сгусток	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 2 раз в месяц	1-5
	Творог после прессования	Бактерии группы кишечных палочек	От партии	Не реже 1 раза в день	1; 2; 4; 5; 6
	Творог после охлаждения (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	От партии	Не реже 1 раза в день	1; 2; 4; 5; 6
		Микроскопический препарат	От партии		

	Творог, отправляемый на крупные молочные заводы или базы-холодильники	Микроскопический препарат	Из бочек или пачек	Каждая партия	1 - 6
	Творог, получаемый заводами и базами-холодильниками	Микроскопический препарат	Из бочек или пачек	Не реже 1 раза в 5 дней	Тоже
	Сырковая масса (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Из бочек или пачек	Не реже 1 раза в 5 дней	1 - 6
	Сырки (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Из бочек или пачек	Не реже 1 раза в 5 дней	1 - 6
Производство сметаны	Сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из ванны	Не реже 2 раз в месяц	2, 2, 6
		Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	Не реже 2 раз в месяц	2, 6
	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	1 - 3
		Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	2 раза в месяц	10 см ³
	Сливки перед заквашиванием	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в месяц	0-2
		Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек	Из ванны	В случаях появления в продукции порока "излишняя кислотность"	"
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в месяц	0; 1
		Бактерии группы			1-5

	Сметана после охлаждения и фасовки (готовой продукции)	кишечных палочек	Из кадок, фляг, банок, пачек	Не реже 1 раза в 3 дня	
		Микроскопический препарат	Из кадок, фляг, банок, пачек	Не реже 1 раза в 3 дня и в случае появления в продукте порока "вспучивание"	
	Сметана, отправляемая на крупные молочные заводы или базы-холодильники	Бактерии группы кишечных палочек	Из фляг	Каждая партия	1-5
	Сметана, получаемая заводами и базами-холодильниками	Бактерии группы кишечных палочек	Из фляг	Не реже 1 раза в 5 дней	1-5
Производство закваски для масла и сыра	Молоко сырое	Редуктазная проба	Из каждой партии молока	2-3 раза в неделю	
	Молоко после пастеризации	Бактерии группы кишечных палочек	Из заквасочника	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Закваска (первичная, пересадочная и производственная)	Просмотр под микроскопом	Из каждой емкости	Ежедневно	Мазок
	Закваска производственная	Просмотр под микроскопом	Из каждой емкости	Ежедневно	Мазок
		Наличие ацетона+ диацетила и углекислоты	В соответствии с инструкцией	Не реже 1 раза в месяц	
Материнская и производственная закваски	Контроль ориентировочного состава микрофлоры	В соответствии с инструкцией	Не реже 1 раза в месяц		
Молоко сырое		Сычужно-бродильная проба	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 10 дней	
		Проба на брожение	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 10 дней	
	Общее количество спор мезофильных	Средняя проба молока от			

Производство сыра		анаэробных лактобразивающих бактерий	каждого поставщика	1 раз в 10 дней	0-2
		Бактерии группы кишечных палочек	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 10 дней	2-6
	Молоко из пастеризатора	Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	10 мл
	Молоко после пастеризации (перед внесением закваски)	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны или сыроизготовителя	1 раз в 10 дней	0; 1
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактобразивающих бактерий	Из ванны или сыроизготовителя	1 раз в 10 дней	0-2
	Сыр после прессования	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	1 раз в 10 дней	2-5
		Определение pH	Каждую варку		2-4
Сыр в конце созревания	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	Каждую партию	2-4	
	Общее количество спор мезофильных анаэробных лактобразивающих бактерий	Выборочно из одной головки	При наличии вспучивания		
Контроль производства плавленного сыра	Сыры сычужные	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из 1-2 головок от каждой партии	Не реже 1 раза в месяц	1-3
	Другие компоненты	Соответствие микробиологическим показателям, требованиям	Выборочно из каждой партии	Каждую партию	В зависимости от нормативов
		Общее количество бактерий	Средняя проба от партии	Не реже 1 раза в месяц	2-4
Бактерии группы					

	Сыр плавленый (готовый продукт)	кишечных палочек	Средняя проба от партии	Не реже 1 раза в месяц	1-2
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Средняя проба от партии	Каждую партию	1-3
Производство масла	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	Не реже 1 раза в месяц	1,2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Сливки после охладителя (метод сбивания)	Общее количество бактерий	После охладителя	Не реже 1 раза в месяц	1-4
		Бактерии группы кишечных палочек	После охладителя	Не реже 1 раза в месяц	0-2
	Сливки перед взбиванием	Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой ванны	Не реже 1 раза в месяц	0-2
		Количество редуцирующихся бактерий	Из каждой ванны	1 раз в 10 дней	1-3
	Сливки из-под сепаратора (метод преобразования высокожирных сливок)	Общее количество бактерий	После сепаратора	Не реже 1 раза в месяц	2-4
		Бактерии группы кишечных палочек	После сепаратора	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
	Сливки высокожирные после нормализации	Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой ванны	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
		Количество редуцирующихся бактерий	Из каждой ванны	1 раз в 10 дней	1,2
		Общее количество бактерий (для сладкого сливочного масла)	Выборочно из одного ящика от каждой партии	2 раза в месяц	2-5

Масло (готовый продукт)	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одного ящика от каждой партии	2 раза в месяц	1-3	
	Количество протеолитических бактерий	Выборочно из одного ящика от каждой партии		1-3	
	Количество дрожжей и плесневых грибов	Выборочно из одного ящика от каждой партии		1-3	
	Количество липолитических бактерий	Выборочно из одного ящика от каждой партии	В случае появления пороков	1-3	
Масло (метод сбивания)	Количество редуцирующих бактерий	Выборочно из одного ящика от каждой партии	1 раз в 10 дней	2-4	
Масло (метод преобразования высокожирных сливок)				1-3	
И з промежуточного танка	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танков	1 раз в месяц	4-6
	Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризованных установок	1 раз в 10 дней	1; 2
		Бактерии группы кишечных палочек	Со всех работающих пастеризованных установок	1 раз в 10 дней	10 см ³
	И з промежуточного танка	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	1; 2
		Бактерии группы кишечных палочек	Из танка	1 раз в месяц	0-2
	Сахарный сироп перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	И з сироповарочного котла, из танка	1 раз в месяц	0; 1
		Бактерии группы кишечных палочек	И з сироповарочного котла, из танка	1 раз в месяц	0; 1
	Лактоза перед внесением в сгущенное молоко	Бактерии группы кишечных палочек	Из емкости	1 раз в месяц	0; 1

Производство
сгущенных
молочных
консервов

Раствор кофе и какао перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны	1 раз в месяц	2,3
	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	1 раз в месяц	0; 1
Сгущенная молочная смесь после вакуум- аппарата	Общее количество бактерий	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	1,2
	Бактерии группы кишечных палочек	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0; 1
Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристалл изатора или охладительной ванны после наполнения	Общее количество бактерий	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	1,2
Пастеризованна я вода для нормализации сгущенных молочных консервов	Бактерии группы кишечных палочек	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0,2,3
	Общее количество бактерий	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0; 1
	Бактерии группы кишечных палочек	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0; 1
Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристалл изатора или охладительной ванны перед выпуском	Общее количество бактерий	И з вакуум-аппарата	1 раз в месяц	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	И з вакуум-кристалл изатора или охладительной ванны	1 раз в месяц	0;1
Сгущенные молочные консервы из разливочной машины	Общее количество бактерий	Из бочки	1 раз в месяц	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	Из бочки	1 раз в месяц	0; 1

	Сгущенные молочные консервы после разливочно-закаточной машины	Общее количество бактерий	Из фляги	1 раз в месяц	1-3	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из фляги	Каждая партия	0;1	
Производство сухих молочных консервов и ЗЦМ	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	1-3	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из танка	1 раз в месяц	0	
	Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризаторов	1 раз в месяц	1	
		Бактерии группы кишечных палочек	Со всех работающих пастеризаторов	1 раз в 10 дней	1	
	Из промежуточной ванны перед пуском в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны или танка	1 раз в месяц	1	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны или танка	1 раз в месяц	4-6	
	Из вакуум-аппарата после сгущения	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0-6	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из вакуум-аппарата	1 раз в месяц	1-3	
	Из ванны для сгущения молока перед сушилкой	Общее количество бактерий	Из ванны	1 раз в месяц	10 мл	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	1 раз в месяц	1-3	
	Сухое молоко после сушильной камеры из-под шнека	Общее количество бактерий	Из сушильной камеры	1 раз в месяц	2,3	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из сушильной камеры	1 раз в месяц	0; 1	

	Сухое молоко после упаковки	Общее количество бактерий	Из упаковки	Каждая партия	2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Из упаковки	Каждая партия	0; 1
Вспомогательные материалы	Пергамент, клепка, пленка полистироловая, ПВХ и иные упаковочные материалы	Общее количество бактерий	Из каждой партии	2-4 раза в год	Площадь 100 см ²
		Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой партии	2-4 раза в год	1,3
	Сычужный порошок, пепсин, и иные препараты	Общее количество бактерий	Из каждой партии	Каждая партия	0
		Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой партии	Каждая партия	1
	Соль	Общее количество бактерий	Из каждой партии	Каждая партия	1
	Сахар	Количество дрожжей и плесени	Из каждой партии	Из каждой партии по мере поступления	1,3
	Мука, экстракты, порошки фруктовые, пектины	Общее количество бактерий	Из мешков	Из каждой партии по мере поступления	1
		Бактерии группы кишечных палочек	Из мешков	Из каждой партии по мере поступления	1,3
		Количество дрожжей и плесени	Из мешков	Из каждой партии по мере поступления	1
	Фруктово-ягодные наполнители	Количество дрожжей и плесени	Из бочек или другой упаковки	Из каждой партии по мере поступления	1
Молочнокислые бактерии		Из бочек или другой упаковки	Из каждой партии по мере поступления	1	
Трубы, резервуары для закваски, бутылки, банки, линия для производства сгущенного	Общее количество бактерий	Из бочек или другой упаковки	Не менее 1 раза в декаду	1	
	Бактерии группы	Из бочек или другой упаковки		1	

Санитарно-гигиеническое состояние производства	молока с сахаром	кишечных палочек		Не менее 1 раза в декаду	
	Линия для производства стерилизованного молока	Общее количество бактерий	Из бочек или другой упаковки	В случае появления порчи готового продукта	1
	Остальное оборудование, посуда, инвентарь	Бактерии группы кишечных палочек	Из бочек или другой упаковки	Не менее 1 раза в декаду	1
	Оборудование для диетпродуктов, творога, сметаны	Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек	Выборочно из отдельных емкостей	В случае появления в продуктах порока излишняя кислотность"	" 1
		Наличие дрожжей	Выборочно из отдельных емкостей	В случае появления в продуктах порока вспучивание"	" 1
	Воздух	Общее количество колоний	Из производственных помещений, маслосыро-хранилищ, сыро-подвалов, складов, из заквасочной	1 раз в месяц	
Вода		Количество колоний дрожжей и плесени	Из производственных помещений, маслосыро-хранилищ, сыро-подвалов, складов, из заквасочной	1 раз в месяц	1
		Общее количество бактерий	Из крана, в цехах, из водоисточника	1 раз в квартал (водопровод) или 1 раз в месяц (собственный источник)	333 мл
		Бактерии группы кишечных палочек	Из крана, в цехах, из водоисточника	1 раз в квартал (водопровод) или 1 раз в месяц (собственный источник)	333 мл
	Руки рабочих	Бактерии группы кишечных палочек	С рук рабочих	Не реже 1 раза в декаду	

	Йодкрахмальная проба	С рук рабочих	1 раз в неделю	1
--	----------------------	---------------	----------------	---

Приложение 7
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Состав и минимальные площади помещений детских молочных кухонь

№	Производственные и складские помещения	Площадь, м ²		
		Количество порций, изготовленных в сутки		
		от 300 до 1 тыс.	от 1 тыс. до 5 тыс.	от 5 тыс. до 12 тыс.
1	2	3	4	5
1	Помещение приема, фильтрации, временного хранения молока	10	16	54
2	Помещение пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока	10	14	18
3	Помещение приготовления смесей	Допускается совмещать с помещением пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока		18
4	Остывочная с тамбуром и калориферной для подачи холодного воздуха в остывочную	6	6	18+2+10
5	Помещения приготовления кисломолочной продукции и молочно-кислых смесей:	Допускается объединять общей площадью 18	Допускается объединять общей площадью 24	
	1) шлюз при входе в заквасочные			2
	2) помещения заквасочных:			
	для кефира			8
	заквасочная для других молочных смесей			10

	моечная, смежная с заквасочными	4	6	6
	3) кефирный цех	Допускается объединять - 12		26
	4) цех ацидофильного молока		26	30
6	Термостатная для кефира (+18 0С - +22 0С)	Допускается объединять - 8 с двумя термостатами	8	10
7	Термостатная для ацидофилина (+360С - +38 0С со шлюзом)		8+2	10+2
8	Помещение приготовления адаптированных смесей:	12		
	1) молока		10	16
	2) и 3) молочнокислой продукции		12	18
9	Помещения приготовления и фасовки творога:	10		
	1) производственный цех		24	26
	2) помещение стирки мешочков для творога		8	8
10	Помещение приготовления ледяной воды для охлаждения готовой продукции и иных производственных нужд	-	22	21
11	Помещение приготовления киселей и витаминных напитков	-	14	18
12	Помещение для обработки плодов и фруктов	6	10	12
13	Моечная кухонной посуды и инвентаря	6	22	24
	Помещение для хранения упаковки			

14	и упаковочных материалов	6	10	16
15	Лаборатория	-	16	18
16	Помещение приема сырья с отдельным уличным входом и тамбуром с охлаждаемой камерой для фруктов и других	-	9+12	12+16
17	Моечная-стерилизационная бутылочек:			
	1) грязная зона	4	54	72
	2) чистая зона	4	24	30
18	Помещение приема и хранения упаковки (тары)	10	42	54
19	Моечная стерилизационная молокопроводов в разобранном виде	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Холодильные камеры (шкафы) для хранения готовой продукции	8	16	24
22	Машинное отделение холодильных камер	2	10	12
23	Кладовая сухой пищевой продукции	2	4	6
24	Охлаждаемая камера пищевых отходов с тамбуром	-	12	16
25	Кладовая хозяйственного инвентаря	2	10	12
26	Кладовая чистого белья		6	6
27	Кладовая грязного белья	-	6	6
28	Материальная кладовая		8	10
29	Служебные и бытовые помещения:			
	1) Кабинет заведующей ДМК	-	12	12
	2) Кабинет врача-диетолога	-	10	10

3) Комната сестры-хозяйки	-	10	10
4) Бухгалтерия с кассой	-	12	10+5
5) Мастерская по ремонту оборудования	-	-	20
6) Помещения для экспедиторов, водителей, грузчиков	-	-	18
7) Комната персонала	6	6	10
8) Туалет для персонала	2	4	10
9) Вестибюль с гардеробом верхней одежды персонала	-	1,2 м2 на одного работающего + 0,07 м2 на 1 крючок	
10) Гардероб домашней и рабочей одежды персонала	4	0,55 на 1 двойной шкаф	
11) Душевая персонала	-	3	3
12) Кабина личной гигиены женщины	-	3	3
13) Кладовая дезрастворов	2	4	4
14) Кладовая уборочного инвентаря		4	4

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава и набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил

и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Состав и площадь помещений раздаточных пунктов детской молочной кухни

№	Помещения	Площадь, м ²			
		Количество порций, изготовленных в сутки			
		от 300 до 1,5 тыс.	от 1,5 до 12 тыс.	от 12 до 20 тыс.	свыше 20 тыс.
1	2	3	4	5	6
1	Вестибюль-ожидальная	6	16	24	30
2	Помещение приема и хранения посуды	Не менее 12	12	20	26
3	Раздаточная		14	32	44
4	В том числе холодильная камера		6	8	10
5	Касса	-	5	5	5
6	Материальная кладовая	Не менее 4	8	8	8
7	Кладовая дезинфицирующих растворов		4	4	4
8	Кладовая уборочного инвентаря с поливочным краном, трапом и сушкой	2	4	4	4

9	Санитарный узел (туалет) персонала	3	3	3	3
10	Комната персонала	Не менее 4	9	9	9

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава и набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

Приложение 9
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству мяса и мясной продукции

№	Наименование производств	Набор помещений (отделений, участков, зон)	Минимальная площадь
1	2	3	4
		Загон для содержания скота	20 м ²

1	Убойный пункт, убойная площадка	Помещение (площадка) бойни (с участками сбора шкур, обработки субпродуктов и кишечного сырья)	50 м2
		Две холодильные камеры (сырья и конфискатов)	20 м2
		Помещение (участок) для обезвреживания условно-годного мяса	10 м2
2	Цех по выработке мороженных полуфабрикатов	Помещение (участок, зона) приема сырья, пищевых компонентов и подготовки их к производству	12 м2
		Складские помещение (участки, зоны) для хранения мясного сырья, иного сырья и пищевых компонентов с холодильным оборудованием или без холодильного оборудования, с условиями хранения конкретного вида пищевой продукции (при самостоятельном производстве). Для объектов, находящихся в составе мясоперерабатывающих объектов, допускается использование складских помещений объекта для конкретных видов сырья	В зависимости от мощности объекта, ассортимента выпускаемой продукции
		Мучной склад (участок, зона) с мукопросеивательным отделением (участком, зоной)	6 м2
		Помещение (участок, зона) подготовки лука, овощей, фруктов	6 м2
		Производственный цех	30 м2
		Моечное отделение (участок, зона) оборудования, инвентаря	Допускается в составе производственного цеха
Низкотемпературная морозильная камера для			

	за морозки полуфабрикатов	Объем, в зависимости от мощности объекта, ассортимента продукции
	Помещение (участок, зона) для фасовки, взвешивания, упаковки, этикетирования готовой продукции	12 м2
	Моечная (участок, зона) внутрицеховой многооборотной упаковки с участком (зоной) ее временного хранения	В зависимости от мощности объекта, ассортимента продукции
	Склад готовой продукции с низкотемпературной холодильной камерой	9 м2
	Склад (участок, зона) прочего сырья, упаковки и упаковочных материалов, вспомогательных материалов	3 м2
	Приемная (с отделением (участком) дефростации) (в зависимости от термического состояния используемого сырья)	12 м2
	Помещение (участок, зона) для туалета и обвалки туш животных, птицы	С площадью в зависимости от мощности объекта, используемого мясного сырья, размеров оборудования, численности работающих на данном участке
	Холодильное оборудование или холодильная камера для костей, конфискатов, биологических отходов производства	В зависимости от мощности объекта, используемого мясного сырья
	Холодильная камера для мясного сырья	18 м2
	Склад сухого, сыпучего сырья, пищевых добавок с участком (зоной) их подготовки	3 м2
	Производственный цех	30 м2

Холодильная камера для посола сырья и созревания мяса	10 м2
Помещение (участок, зона) для предварительной термической обработки (варка, обжарка)	20 м2
Варочный цех (участок, зона)	12 м2
Моечная (участок, зона) внутрицеховой многооборотной упаковки, инвентаря	10 м2
Коптильня (участок, зона)	9 м2
Помещение (участок, зона) для осадки колбас	9 м2
Сушилки для полукопченых и сырокопченых колбас	по 9 м2
Помещение (участок, зона) для охлаждения колбас	20 м2
Помещение (участок, зона) хранения упаковки (оболочки) и упаковочных материалов, этикеток, их подготовки	Допускается совмещение со складом сухого упакованного сырья
Помещение (отделение) упаковывания в вакуум, с использованием модифицированной среды (при использовании в производстве)	Размеры помещения зависят от размеров оборудования, числа работающих
Помещение (участок, зона) для этикетирования, упаковки готовой продукции	Допускается в составе помещений (участок, зона) для охлаждения колбас
Холодильная камера для хранения готовой продукции и экспедиционная	18 м2
Приемная сырья и пищевых компонентов	12 м2
Склад (отделение, участок, зона) для вспомогательных материалов	6 м2

4	Мясоконсервное производство	Производственный цех	40 м2
		Помещение (отделение, участок, зона) подготовки лука, пищевых компонентов, мясных ингредиентов	6 м2
		Автоклавная (на 1 автоклав)	9 м2
		Склад (участок) кратковременного хранения готовой продукции	30 м2
		Склад (отделение, участок, зона) для упаковки и упаковочных материалов, упаковочная с этикетированием	20 м2
		Склад готовой продукции, экспедиция	20 м2

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава и набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортиментного перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).

Приложение 10
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Основной набор производственных помещений птицеперерабатывающего объекта

№	Наименование отделений (участков, зон)
1	Участок (зона) ветеринарного осмотра и приемки птицы
2	Дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и многооборотной транспортной упаковки (тары)
3	Участок (зона) навешивания птицы на подвески конвейера, электроглушения, убоя и обескровливания тушек птицы
4	Участок (зона) тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы
5	Отделение (участок, зона) потрошения, мойки тушек птицы
6	Отделение (участок, зона) охлаждения тушек птицы
7	Отделение (участок, зона) сортировки, фасовки и упаковки; холодильник для охлаждения, замораживания и хранения птицы и птицепродукции
8	Отделение (участок, зона) производства полуфабрикатов
9	Отделение (участок, зона) производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленного
10	Отделение (участок, зона) производства консервов
11	Отделение (участок, зона) производства мяса птицы механической обвалки
12	Отделение (участок, зона) санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции с соблюдением товарного соседства)
13	Отделение (участок, зона) санитарной обработки и дезинфекции многооборотной транспортной упаковки (тары) (для готовой продукции)
14	Отделение первичной обработки перопухового сырья (при наличии производства)
15	Отделение переработки технических отходов (при наличии производства)
16	Отделение или цех производства мороженой и сухой яичной продукции (при наличии производства)

Примечание:

1. Допускается на объектах при обеспечении поточности технологических операций процессов производства пищевой продукции, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря:

1) сокращение или увеличение состава и набора, площади производственных, складских и вспомогательных, подсобных помещений (отделений, участков), объединение помещений (отделений, участков) объектов, последовательность их размещения при обосновании объемно-планировочных решений, с учетом норм технологического проектирования профильных объектов, соблюдения специфики технологических операций процесса производства продукции, в зависимости от мощности объекта, ассортимента перечня производимой продукции, используемого сырья и пищевой продукции, технологического оборудования (его конструкции, размеров) при соблюдении документов нормирования и настоящих Санитарных правил и отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) сокращение состава и набора производственных помещений для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции;

3) объединять помещения одинакового функционального назначения и температурно-влажностного режима (производственные помещения, кладовые и охлаждаемые камеры с товарным соседством продукции);

4) выделение в производственных помещениях отдельных линий и функциональных зон (участков).