

I. Общие положения

1.1. Настоящие требования предъявляются ко всем объектам по изготовлению мягкого мороженого независимо от форм собственности в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, поскольку данный продукт является эпидемически опасным при нарушении санправил его изготовления и реализации.

1.2. Ассортимент, состав и технология изготовления мягкого мороженого согласовывается с СЭС ежегодно.

II. Требования к размещению и оборудованию объектов

2.1. Размещение объекта, предоставление земельного участка, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. Объект может размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в не жилых этажах жилых и общественных зданий. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха и труда людей в этих зданиях. Не рекомендуется размещение в подвальных и полуподвальных помещениях.

2.3. На объекте производящим мягкое мороженое должно быть следующее:

- отделение (место) для хранения и распаковки сырья (смеси промышленного изготовления) с холодильным оборудованием (при необходимых условиях хранения при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$);

- помещение для восстановления молочной смеси с холодильным оборудованием и моечной инвентаря и тары.

2.4. Стены производства на 1,5 метра окрашивают масляной краской светлых тонов. Остальные стены и потолок окрашивают водоземлемой краской. Полы отделывают плиткой или настилают линолеум.

III. Требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, оснащению и отоплению; сбор мусора.

3.1. Объект должен быть обеспечен холодной проточной водопроводной водой соответствующей требованиям ГОСТа. Желательно установить раковину. Горячей проточной водой обеспечивается через э/нагреватели.

3.2. Объект должен быть подключен к общегородской канализационной сети.

3.3. Освещение допускается комбинированное (естественное и искусственное).

3.4. Вентиляция – желательно кондиционером или за счет естественного проветривания.

3.5. Отопление в круглогодичных объектах за счет обогревательных приборов.

3.6. Сбор бытового мусора (упаковки от смесей и одноразовой посуды) в закрытые промаркированные емкости. Вывоз по договору с САХ.

IV Устройство моечной, обеспеченность с САХ холодильным и технологическим оборудованием.

4.1. Моечное отделение оборудуется 2-мя секционными или одной ванной большой емкости с подводкой через смесители холодной и горячей воды и с подключением к канализационной сети.

4.2. Для мытья инвентаря использовать только жидкие моющие средства, а для дезинфекции в конце рабочего дня – «Оксидезин» из расчета 100гр на 10 литров воды с экспозицией 1 час и последующим ополаскиванием.

4.3. Промытый и продезинфицированный инвентарь (кастрюли, баки, мешалки и т.д.) хранить на металлических стеллажах или сушилках.

4.4. После каждого опорожнения емкости (и перед работой) и весь другой используемый инвентарь промывают горячей водой с моющим средством, ополаскивают. В конце дня – дезинфекция вышеназванным способом.

4.5. Объект должен быть оснащен холодильным оборудованием с соблюдением требуемого температурного режима и товарного соседства

4.6. Должен быть стол с гигиеническим покрытием, на котором восстанавливают сухую смесь; промаркированные емкости и весь остальной мелкий цеховой инвентарь (в т.ч. и емкости для кипячения воды).

4.7. Перед началом работы или в конце рабочего дня проводится текущая влажная уборка с применением жидкости «Белизна», с наличием уборочного инвентаря.

V. Требования к хранению, изготовлению и реализации продукта

5.1. Сухие смеси в зависимости от указаний на этикетках сухой смеси хранят в холодильных шкафах или в сухих прохладных помещениях при температуре не выше + 22°C (желательна установка кондиционера). Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток (или в срок указанный на инструкции на упаковке). Концентраты молочных смесей (КМС) хранят в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток или в срок указанный на упаковке. На смесь должен быть сертификат из РФ (поставщика). *Срок реализации смеси и дата изготовления.*

5.2. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС. Для восстановления смеси используют свежekiпяченую воду. Компоненты берутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных инструкцией на упаковках.

5.3. Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше $+4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 18 часов с момента изготовления. На фризера должен быть сертификат и технический паспорт изготовителя.

5.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

5.5. Мягкое мороженое отпускают в стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органами Санэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовую посуду хранят в заводской таре; повторное ее использование запрещается. В месте реализации устанавливается урна.

5.6. Если для отпуска мороженого используют креманки, фужеры, вазочки, то на объекте должна быть отдельная 2-х секционная ванна для их мытья и дезинфекции с отдельными сушильными полочками.

5.7. Мойка и дезинфекция фризера осуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации или в каждом отдельном случае – по режиму согласованному с СЭС.

VI Личная гигиена, медосвидетельствование и лабораторный контроль за изготовлением и реализацией мягкого мороженого

6.1. Обслуживающий персонал должен работать в чистой санодерже с колпаками; должны быть условия для хранения личных вещей и санодерже. Рукомойник должен быть обеспечен дезинфицирующим жидким мылом и разовыми полотенцами.

6.2. Лица, изготавливающие и реализующие мягкое мороженое должны проходить медосмотр как работники общественного питания.

6.3. Торговля мороженым должна осуществляться под навесами или тентами.

6.4. Мероприятия против грызунов насекомых по договору с соответствующей организацией.

6.5. Бактериологический лабораторный контроль за мороженым осуществляется лабораторной службой Санэпидслужбы на договорных началах не реже 1 раза в месяц. Определяемые показатели – ОМЧ, БГКП в 0,01гр., *St. Aureus* в 1 гр. патфлора в 25 гр.

VII. Ответственность за выполнение настоящих правил

7.1. Ответственность за выполнение настоящих санправил возлагается на руководителя объекта.

7.2. Ответственность за соблюдение санправил изготовления – лицо, осуществляющее этот процесс наряду с руководителями объекта.

7.3. Ответственность за соблюдение санитарных условий реализации мороженого – продавец наряду с руководителями объекта.