


«Утверждаю»



Главный государственный
санитарный врач, зам. министра
здравоохранения Республики Абхазия


В.М.Берулава

« 3 » августа 2009г.

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ
ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ КРЕМОВЫХ ИЗДЕЛИЙ
СанПиН 2.3.2. -2009г**

Настоящие санитарные правила составлены отделом гигиены питания Республиканской СЭС Минздрава РА на основании СанПиН 2.3.4.545-96 РФ от 25.09.96 г №20 и «Методических указаний по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях вырабатываемых кондитерские кремовые изделия, утв. МЗ СССР 26.09.75 № 1351-75» и 38 летнего опыта работы отдела.

Правила утверждены на основе «Положения о Госсанэпидслужбе Минздрава РА» № 121 от 22.04.05г.

Настоящие санитарные правила предназначены для надзора за производством кондитерских кремовых изделий с целью обеспечения населения качественным и безопасным продуктом.

Настоящие санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые объекты по выпуску вышеназванных изделий для мини-маломощных предприятий с максимальной производительностью до 80 кг/ за рабочие часы.

Нарушение этих правил влечет административную ответственность в соответствии с Кодексом РА (статье 43 «Нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм»).

Государственный санитарный надзор за соблюдением вышеназванных правил возлагается на территориальные органы Сан.эпид.службы Республики Абхазия в соответствии с вышеназванным Положением.

1. Требования

1.1. Общие положения

- 1.1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех объектов, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования сан. режиму производства, хранения, реализации, качеству кондитерских кремовых изделий.
- 1.1.2. При проектировании строительства новых и реконструкции действующих объектов, следует руководствоваться строительными нормами технологического проектирования объектов, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия, а также требованиями настоящих Санитарных правил.
- 1.1.3. Проекты строительства, реконструкции, капитального ремонта, а также ввод в эксплуатацию вновь выстроенных или капитально отремонтированных, реконструируемых, переоборудованных объектов должны быть согласованы с органами и учреждениями Госсанэпиднадзора РА. Ежегодно согласовывается также и ассортимент вырабатываемых изделий. Реализация конд.изделий на объекте разрешается только при наличии рабочего холодильного оборудования.

1.2. Требования к территории

- 1.2.1. Выбор земельного участка для строительства объекта должен быть согласован с органами Госсанэпиднадзора и другими организациями в установленном порядке.
- 1.2.2. Размещение объектов мини-малой мощности при максимально допустимой производительности до 80кг/ в рабочие часы разрешается как в отдельно стоящих зданиях, так и в помещениях пристроенных к жилым и иным зданиям, встроено-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, а также встроеным в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.) по согласованию с органами Госсанэпиднадзора (при условии отсутствия вредного воздействия на жильцов).
- 1.2.3. При размещении объекта в отдельно стоящем здании устанавливается санитарно-защитная зона по отношению к жилым зданиям на расстоянии не менее 50 метров (санитарно-защитная зона 5 класса).
- 1.2.4. Территория должна быть забетонирована или заасфальтирована, частично озеленена, огорожена, для стока атмосферных вод предусматриваются уклоны. На территории объекта не разрешается размещать жилые помещения и пункты по откорму домашних животных и птицы. Для сбора и временного хранения мусора должны быть промаркированные емкости с крышками с последующим его вывозом транспортом спец.автохозяйства по договору.

1.3. Требования к водоснабжению и канализации.

- 1.3.1. Водоснабжение предприятий должно производиться присоединением их к централизованной сети водопровода. Качество воды используемой для нужд производства должно соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества».

- 1.3.2. Систематический контроль качества подаваемой воды осуществляется специалистами по коммунальной гигиене методом контрольных точек; выборочный бактериологический контроль воды на объекте проводится на договорной основе специалистами лаборатории РСЭС МЗ РА (при необходимости) по направлению специалиста по гигиене питания.
- 1.3.3. Обеспечение объекта горячей проточной водой осуществляется путем подогрева воды электронагревателем разной модификации, путем присоединения к кранам моечных ванн.
- 1.3.4. Для удаления производственных и хозяйственных бытовых сточных вод объект присоединяется к общегородской канализации.

1.4 Требования к освещению, отоплению и вентиляции

- 1.4.1. На объектах допускается естественное и искусственное освещение различных систем; источники освещения должны быть заключены в закрытые плафоны и другую специальную взрывобезопасную арматуру. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) емкостями, котлами, кондитерскими столами, кремосбивальными машинами.
- 1.4.2. Для обогрева помещений используются нагревательные приборы разных марок.

1.5. Требования к производственным и складским помещениям

- 1.5.1. На объектах мини-малой мощности должен быть предусмотрен набор помещений или отдельное помещение (по участковому типу) по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.
- 1.5.2. Складское помещение должно быть чистым, сухим, пол гладкий без щелей. Здесь может располагаться холодильное оборудование для хранения сырья. Здесь может производиться растаривание сырья и его подготовка к производству.
- 1.5.3. Должны быть выделены промаркированные разделочные столы с деревянным или гигиеническим покрытием для приготовления теста, крема, резки бисквита и отделки кремом изделий
Для варки сиропов должны быть выделена отдельная промаркированная емкость. Должны быть моечные ванны с подводкой воды и сливом в канализационную сеть для обработки производственного инвентаря.
- 1.5.4. Стены помещений должны быть облицованы глазурованной плиткой (1.75м) или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку. Потолки и стены должны быть побелены или окрашены водоэмульсионными красками. Полы должны быть водонепроницаемыми без щелей.
- 1.5.5. Уборка помещений должна производиться специальными уборщиками (совмещение с другими работами не допускается), а уборка рабочих мест – самими работниками. Уборка проводится влажным способом с использованием отдельного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и 1 раз в месяц – генеральная уборка в установленный санитарный день.

1.6. Требования к бытовым помещениям.

- 1.6.1. На объекта должно быть обеспечено раздельное хранение верхней, домашней и рабочей одежды. Стирка санодержды (халат или куртка, колпак или косынка) осуществляется каждым работником индивидуально с обязательным применением дезинфицирующей жидкости «Белизна».
- 1.6.2. Для мытья рук устанавливаются раковина с подводкой воды. Должно быть обеззараживающее мыло или 0,2% раствор дезинфицирующего раствора в пластиковой емкости. По возможности желательно иметь душевую кабинку и электрополотенце.
- 1.6.3. Санузел должен быть оборудован унитазом со сливным бачком, должна быть туалетная бумага.
- 1.6.4. Для уборки санузла должен быть отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

1.7. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке.

- 1.7.1. Поверхность технологического оборудования должна легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции разрешенными (реквизиты на этикетках) моющими и дезинфицирующими средствами, которые должны храниться на отдельной полке. В моечной внутри цеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены двухсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды.
- 1.7.2. Весь мелкий цеховой инвентарь (миски, ножи, тазики, кастрюли, столы и т.д.) должен быть промаркирован согласно его назначению. Он должен тщательно механически очищаться, промываться горячей и холодной водой и дезинфицироваться всеми разрешенными к применению средствами (обязательно жидкими). Мелкий цеховой инвентарь и небольшие емкости замачивают и моют водой до 40-45°C с моющим средством, горячей проточной водой, с t не ниже 60°C.
В конце рабочего дня все оборудование замачивается в этих ваннах дезсредством на 30 минут. Ополаскивается и просушивается.
- 1.7.3. Для отделки тортов и пирожных рекомендуется использовать одноразовые отсадочные мешки и наконечники, поскольку обработка постоянного инвентаря требует сложного режима их обработки отдельно в следующем порядке:
 - отсадочные мешки замачивают в воде с t не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмачивания крема, стирают с моющим средством при t 45-50°C, кипятить 30 минут, сушат и складывают в закрытые емкости с крышками. Наконечники с мешков моют моющими средством, промывают водой. Кипятят 30 минут или дезинфицируют 30 минут, ополаскивают горячей водой с t не ниже 65°C.

1.8. Требования к сырью, полуфабрикатам.

Подготовка сырья к производству и выпуск готовой продукции;
Бак. контроль производства

- 1.8.1. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы, выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих НТД. При закупке на оптовых базах сырья должен быть ксерокс гигиенических сертификатов или отметка о них в товаротранспортной накладной на тот или иной вид. За визуальное качество закупаемой продукции на рынках и в розничной торговле несет ответственность закупщик и руководство объекта.
- 1.8.2. Выборочный контроль бак. показателей безопасности сырья (при наличии причины на это) осуществляется в органах Санэпидслужбы на договорной основе. Аналогично и с готовой продукцией (крем, изделия). Бак. анализы проводят в бак. лабораториях СЭС по договору не реже 1 раза в месяц, аналогично и смывы с рук, санодержки и тех.оборудования на патогенный стафилококк и БГКП. Если бак.показатели крема не соответствуют СанПиН 2.3.2 1078-01, то отбираются на бак. анализ все компоненты крема (яичная масса, масло, сироп, сгущенка и т.д.) также на договорной основе для выяснения причин загрязнения крема. Смывы на БГКП и пат. стафилококк отбирают перед началом работы либо после санитарной обработки в санитарные дни. С рук смывы берут перед началом работы и после пользования туалетом. Учитывая отсутствие (из-за очень малой производственной мощности) производственных бак. лабораторией на объектах, работникам Санэпидслужбы не запрещается брать смывы с отдельного инвентаря и рук в процессе работы для определения санитарно гигиенического содержания кремовых производств.
- 1.8.3. Поступившие продукты тщательно осматривают и сортируют после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений и хранят с соблюдением требуемых условий в складе. Хранение сгущенного молока в заводской таре разрешено на производстве. Все сыпучее сырье перед использованием должно просеиваться через сито. Жиры, яйца, молочные продукты должны храниться в холодильных шкафах при t от 0 до $+4^{\circ}$ Красители, ароматизаторы, только кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с соответствующими этикетками Их переливание или пересыпание в другую посуду не допускается.
- 1.8.4. Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промываются, Просушиваются. Запрещается использовать ягоды эффективная мойка которых затруднена(клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Их можно использовать после термической обработки как наполнители кремов. Изюм разрешается использовать в изделиях, где он проходит надежную термическую обработку. Патока, мед, сиропы, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко должны быть процежены. Орехи, миндаль и семена масличных культур перебирают на столе.
- 1.8.5. Для приготовления конд. изделий и крема должны использоваться свежие чистые Куриные яйца, без пороков (насечка, яйцетек, яйцебой, миражные ит.д.). Для яйца лучше категории «Д» (диетическое) или не ниже 2-ой категории. Категорически запрещается использование для любого крема яиц водоплавающей птицы или меланж.
- 1.8.6. Яйца перед обработкой перекалывают в любую удобную емкость или в ванну

и обрабатывают в следующем режиме: замачивание при температуре 40-45° на 5-10 мин. И моют любым разрешенным моющим средством (сода пищевая и т.д.), во второй емкости- дезинфекция до 30 минут и в третьей (желательно в ванной) ополаскивание горячей проточной водой с t не ниже 50°С. Все емкости должны быть промаркированы. Обработанные яйца разбивают в специальную посуду (промаркированную) не более 5 яиц сразу, после визуального осмотра (запах и вид) переливают в другую (промаркированную) большего размера тару. Все оборудование после работы тщательно моют и дезинфицируют. Перед употреблением яичная масса процеживается через металлическое мелкое сито. Хранение при t не выше + 6° С не более 8 часов. Перед разбивкой яиц работник должен вымыть и продезинфицировать руки.

- 1.8.7. Изготовление кремов должно производиться в строгом соответствии с действующими рецептами. Разрешается для крема использовать свежее сливочное масло с массовой долей влаги не более 20%; лучше всего «Вологодское» или аналогичное ему. Крем изготавливается только в требуемом количестве и остатки использовать на другой день категорически запрещено. Все остатки крема используют в этот же день для выпечки полуфабрикатов или мелкоштучных изделий с высокой термической обработкой. Крем из сбитых сливок, заварной и белково-сбивной сырой и заварной должны быть использованы сразу по изготовлению. Перекладывание крема руками не допускается.
- 1.8.8. Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления направляются в холодильное оборудование (в рабочем состоянии, с требуемым t режимом хранения) для охлаждения при t не выше + 4±2°С. Хранение изделий до загрузки в холодильник - не более 2 часов.
- 1.8.9. Холодильные установки должны иметь термометры, желательно с автоматической терморегулировкой.
- 1.8.10. На производстве должен вестись особый журнал (тетрадь) где отмечается дата, час выработки, режим и срок хранения каждого вида изделия с кремом. По истечению срока реализации изделия идут на пром.переработку для выработки выпеченных конд.изделий.

1.9 Требования к реализации готового продукта.

- 1.9.1. На каждом объекте, выпускающем кремовые конд. изделия должен быть выделен ежемесячный санитарный день. Тогда объект закрывается и проводится генеральная уборка, мойка и дезинфекция всего оборудования.
- 1.9.2. Кондитерские кремовые изделия реализуются или на месте или в магазинах имеющих разрешение СЭС на эту торговлю
- 1.9.3 Конд. изделия из магазинов могут быть возвращены на предприятие-изготовитель не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации при определенных условиях (также и для переработки кремовых изделий реализуемых непосредственно на объекте-изготовителе) так изделия должны быть без измененного вкуса и запаха; не загрязненное, без посторонних включений, не зараженное вредителями, не заплесневелые. Крошку мучных изделий перерабатывать запрещено.

1.9.4. В соответствии с Сан ПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и по предложению ОГП РСЭС МЗ РА определены следующие сроки хранения (при $t 4\pm 2^{\circ}\text{C}$) и реализации кремовых изделий. а) торты и пирожные со сливочным кремом – 72 часа

- б) с заварным кремом – 18 часов
- в) со сливочно-заварным – 18 часов
- г) с белковым кремом – 72 часа
- д) со сметанным кремом – 18 часов

1.10 мероприятия по борьбе с грызунами

- 1.10.1. В помещениях объекта не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).
- 1.10.2. На объекте должна быть чистота, все отверстия и щели заделываются. Применение химических средств для уничтожения грызунов и насекомых допускается только при проведении этих мероприятий специалистами дез.отделом СЭС или дез.станции для чего ежегодно с ними заключаются соответствующие договора.
- 1.10.3 Дезинсекция и дератизация должна проводиться в санитарные дни или в день когда предприятие для этих целей закрывается, чтобы соблюсти условия гарантирующие невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

1.11. Личная гигиена

- 1.11.1 Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти мед. освидетельствование в соответствии с действующей инструкцией. В связи с эпид.обстановкой органами Госсанэпидслужбы может быть проведено внеплановое бак. обследование работающих.
- 1.11.2. Обучение работников по программе санминимума очно-заочным методом каждые 2 года со сдачей экзаменов курирующему работнику санэпидслужбы.
- 1.11.3. Ежедневно все работники объекта перед началом работы осматриваются выделенным для этой цели лицом (руки, открытые части тела, горло) на наличие порезов, ссадин, гнойничков, фурункулов, нагноений, вызванных порезами, занозами, ожогами, а также ангинами, насморком. Работники с этими заболеваниями отстраняются от работы и направляются для лечения. Лица с легкой степенью заболевания (не получившие в поликлинике бюллетень) переводятся на подсобные работы до выпечки мучных полуфабрикатов. Если таковые случаи выявлены, то об этом составляется документ на имя Руководства с указанием обнаруженного и принятых мер для реагирования, который хранится в делах не менее 6 месяцев.
- 1.11.4. Перед началом работы работники должны одеть чистую сан. одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. В халатах и куртках нельзя хранить посторонние предметы и носить украшения. Руки должны быть чистые с коротко острижен-

ными ногтями. Перед посещением туалета снять сан. одежду и после него вымыть руки с мылом (лучше дезинфицирующим) или спец.гелем для рук. Если есть необходимость иметь пластиковую емкость с раствором таблеток деохлора или жавеля. Сан. одежду стирать с применением дезинфицирующей жидкости «Белизна».

- 1.11.5. Работники объекта обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышение температуры, нагноения и т.д. должны немедленно сообщить об этом администрации, и, ею отстраняться от работы.
- 1.11.6. Работники, не соблюдающие личную гигиену или не прошедшие (просрочившие) очередное мед. освидетельствование штрафуются органами Санэпидслужбы в размере от 1.200 до 1.800 рублей.

1.12 Обязанности и ответственность руководства объектов

- 1.12.1. Руководство объекта обязано обеспечить
- санодеждой;
 - уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами;
 - организовать проведение обучения санминимуму;
 - обеспечить личными мед. книжками.
- 1.12.2. Руководство обязано следить за своевременностью прохождения медосмотров.
- 1.12.3. Ответственность за санитарное состояние предприятий в целом и за выполнение настоящих санитарных несет руководитель (учредитель) объекта.
- 1.12.4. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места Несет обслуживающий его работник и за его несоблюдение может быть оштрафован на вышеуказанную сумму.
- 1.12.5. Контроль за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на Руководителя объекта, за его невыполнение или нарушения к нему применяется Штрафная санкция от 1.800 до 3000 руб.(должностные лица) и от 3000 до 4.800 рублей на юридические лица.