

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
2011 №

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»

ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских (без крема и с кремом) изделий (далее – предприятия), и направлены на обеспечение безопасных для здоровья работников условий труда, производства качественных и безопасных хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия.

3. Строительство и ввод в эксплуатацию новых, реконструкция, техническое переоснащение и расширение действующих предприятий должно осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

4. На предприятиях должны применяться принципы контроля качества и безопасности пищевых продуктов на основе анализа рисков и контрольных критических точек.

5. На предприятиях должны соблюдаться требования технических нормативных правовых актов, устанавливающих:

порядок организации и проведения производственного контроля;  
организацию и условия труда работников;  
природоохранные мероприятия.

6. Ассортимент вырабатываемых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению предприятия.

Постановка новых видов продукции на производство должна осуществляться в соответствии с законодательством.

7. На предприятиях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений и помещений;

схемы установки технологического оборудования;

маршруты движения сырья, готовой продукции, отходов, работников;

планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (исполнительные схемы).

8. Все помещения, технологическое оборудование предприятия, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

9. Настоящие Санитарные правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

10. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

11. За нарушение настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

12. Предприятия, их отдельные здания и сооружения с техническими процессами, являющимися источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека, необходимо отделять от жилой застройки санитарно-защитными зонами, размеры и порядок организации которых должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся

объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2009 г. № 78 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду» и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002 г. № 68 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11 сентября 2008 г. № 140».

13. Территория предприятия должна:

быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных;

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми,

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым, усовершенствованным и не пылящим покрытием, не имеющим выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года (в течение дня очищаться от загрязнений; в теплое время года перед уборкой, но не реже одного раза в день, проводится поливка территории и зеленых насаждений; в зимний период года осуществляется очистка проходов и проездов от снега и льда с последующим их вывозом, посыпкой проходов и проездов предотвращающими скользкость средствами, не оказывающими негативного влияния на окружающую среду и т.п.);

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную; производственную; хозяйственно-складскую и зону строгого режима.

Территория предприятия, прилегающая непосредственно к зданиям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

14. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного автотранспорта, а также площадку для отдыха работников.

15. В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для автотранспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

16. В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, работающую на жидком или твердом топливе, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и другое.

17. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды. От очистных сооружений до производственных зданий предприятия должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

18. Санитарные разрывы между функциональными зонами территории предприятия должны быть не менее 25м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и не менее 25м до бытовых помещений. Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация).

Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 30 метров.

Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

19. Расположение зданий и сооружений на территории должно обеспечивать возможность транспортирования сырья и готовой пищевой продукции без пересечения путей перевозки.

20. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений предприятия должны устанавливаться урны для мусора. У входа в производственные здания должны устраиваться решетки для очистки обуви от грязи и пыли.

21. Площадки для хранения резервных строительных материалов, тары, топлива, металлолома, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

22. Для сбора производственных невозвратных отходов, стеклобоя и мусора должны быть установлены контейнеры с крышками (мусоросборники) на площадках с водонепроницаемым покрытием, размеры которых должны превышать размеры контейнеров не менее 1м во все стороны. Все контейнеры должны иметь маркировку, указывающую на их назначение.

Площадки мусоросборников должны быть ограждены с трех сторон, располагаться с наветренной стороны по отношению к

производственным и складским помещениям предприятия на расстоянии не менее 25 метров.

23. Удаление производственных невозвратных отходов, стеклобоя и мусора из контейнеров должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки.

24. Для санитарной обработки и дезинфекции контейнеров должны быть выделены специальные помещения (площадки) с подводом холодной и горячей воды, канализацией.

25. Для хранения уборочного инвентаря по уборке территории предприятия должно быть выделено отдельное помещение или специально выделенное место в подсобном помещении.

26. При озеленении свободных от застройки, проездов и пешеходных дорожек участков территории предприятия не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, семена, которые могут засорять оборудование и продукцию предприятия. Если на территории предприятия имеется травянистая и древесная растительность, то за ней необходимо обеспечить регулярный и тщательный уход (в теплый период года – своевременный покос травы, полив территории и зеленых насаждений). Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

### ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

27. Водоснабжение предприятия должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при ее отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных правил, а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г.

№ 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

28. При наличии на предприятии резервуаров водозапаса их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в квартал.

29. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, для подготовки продукции либо для санитарной обработки оборудования, соблюдения правил личной гигиены работниками, должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

быть питьевого качества;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и Санитарных правил и норм 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46 «О введении в действие санитарных правил и норм» (далее – Санитарные правила и нормы 2.1.4).

30. Порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составления рабочей программы производственного контроля качества питьевой воды должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.1.4.

31. Вводы водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию предприятия должны оборудоваться в зданиях и изолированных помещениях. Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах запрещается. Вводы водопровода оснащаются приборами учета потребляемой воды, обратным клапаном, манометром, краном отбора проб воды для лабораторных исследований. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для стока.

32. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая» и «техническая».

33. Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

34. Сети наружной канализации на территории предприятия необходимо располагать ниже водопроводных коммуникаций. Оборудование мест пересечения водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для исполнения требования.

35. После каждого ремонта водопровода он подлежит промывке и дезинфекции средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, согласно рекомендациям производителя по их применению, с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехов, моечной и других.

36. Учет и регистрация причин аварий и ремонта водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения; дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

37. Необходимо предусматривать достаточное количество раковин для мытья рук работников предприятия, которые должны располагаться на входе в производственные зоны, а также в других местах, удобных для пользования ими.

38. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены:  
подводкой холодной и горячей воды со стационарными смесителями;  
дозаторами с жидким мылом;  
средством дезинфекции для рук;  
одноразовыми полотенцами или удобно расположенными воздушными сушилками соответствующей конструкции;  
инструкцией по мытью рук.

39. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук.

40. На предприятии должна быть разработана план-схема водоснабжения, канализации с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

41. Для системы горячего водоснабжения и технологического пара должна использоваться вода, соответствующая Санитарным правилам и

нормам 2.1.4. Предприятия должны быть обеспечены паром в достаточном количестве.

Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений предприятия.

42. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство системы канализации предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных правил и технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

43. Канализационное оборудование должно:

соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии;

быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска контаминации.

44. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из контаминированной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе, в зону, где находятся пищевые продукты. Слив в канализацию сточных вод от оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

45. Не допускается наличие коррозии на канализационных лотках и трапах в производственных помещениях предприятия.

46. Технологическое оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

47. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием предприятия. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

48. В производственных помещениях предприятия должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к хозяйственно-питьевому водопроводу, в том числе используемые для

уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и канализационных трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, канализационными системами и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования на полу. Шланги должны иметь наконечники.

49. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов.

50. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию.

Сброс бытовых и производственных сточных вод в систему ливневой канализации не допускается.

51. Сточные воды предприятия перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях. Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

52. Все инженерные коммуникации в производственной и хозяйственно-складской функциональных зонах предприятия должны проектироваться, строиться, обслуживаться и проверяться таким образом, чтобы обеспечить эффективное управление риском загрязнения продукции.

#### ГЛАВА 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

53. Освещение должно быть:

необходимым и достаточным для обеспечения безопасной производственной среды, корректного выполнения процессов, контроля продукции, эффективной уборки;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса

установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также нормам технологического проектирования.

54. Во всех производственных и вспомогательных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения.

Для помещений, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных, при привязке проекта предпочтительны северо-западная, северная, северо-восточная ориентации.

55. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

56. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях предприятия, а в производственных помещениях при необходимости – местным или комбинированным.

57. Производственные помещения с высоким санитарным режимом должны быть оснащены бактерицидным освещением.

58. Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях, где производятся хранение сырья, технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, подготовка тары, хранение и отпуск готовой пищевой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и продукцию.

59. Источники освещения производственных цехов, складов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло). Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

60. Светильники в помещениях с открытыми (открывающимися) технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием.

Должны быть приняты меры для исключения возможности попадания осколков стекла в хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

61. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

62. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не более 12 В, заключенных в защитные сетки.

63. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне зданий предприятия.

64. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

65. Осветительные приборы, остекленная поверхность световых проемов, окон, фонарей должны содержаться в чистоте, очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения.

66. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения также аварийным.

67. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны:

обеспечивать нормативную температуру воздуха помещений предприятия и рабочей зоны;

отвечать требованиям настоящих Санитарных правил, Строительных норм Республики Беларусь (СНБ) 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

68. Средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях предприятия должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

сохранения здоровья и работоспособности работников предприятия;

сохранения пищевых продуктов и материалов;

обеспечения технологического процесса;

сохранения технологического оборудования.

69. В подсобных помещениях для длительного пребывания работников предприятия (в течение рабочего дня) оборудование системы отопления является обязательным.

70. Отопление складских помещений следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил и технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

71. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях предприятия для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную их очистку от пыли.

72. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений предприятия у технологических проемов и тамбуров следует предусматривать воздушно-тепловые завесы.

73. В складских помещениях и холодильных камерах предприятия должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха.

74. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция в соответствии с характером производства.

Система вентиляции административных и бытовых помещений предприятия должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

75. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие вентиляционного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и должны обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений предприятия с открытыми технологическими процессами.

Администрацией предприятия должны быть организованы технические и гигиенические испытания вентиляционных систем не реже 1 раза в 3 года.

76. Помещения лаборатории, моечных, бытовые помещения, туалеты, должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции или кондиционирование.

77. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от технологических аппаратов необходимо, по мере загрязнения, очищать в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы предприятия.

78. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

79. Оборудование, являющееся источником паров, газов, пыли, должно быть максимально герметизировано или оборудовано местными системами вытяжной вентиляции.

80. Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 м<sup>3</sup> воздуха.

81. Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

82. Оборудование, являющееся источником конвекционного и лучистого тепла, должно иметь теплоизоляцию, температура на поверхности которой не должна превышать 45 °С.

83. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки должны быть оборудованы устройства для защиты работающих от теплового излучения

84. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли.

85. Параметры микроклимата производственных помещений предприятия в зависимости от технологического процесса должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил, Санитарных правил и норм 2.2.4 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы. СанПиН 9-80 РБ 98», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 12 «О введении в действие санитарных правил и норм».

86. В производственных и складских помещениях предприятия, требующих поддержания специальных параметров микроклимата, должны быть установлены кондиционеры.

87. В местах погрузки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

88. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными устройствами должен быть установлен в соответствии со специальными инструкциями, разработанными предприятием.

## ГЛАВА 5 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПРЕДПРИЯТИЯ

89. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;

содержаться в чистоте, исправности и удовлетворительном санитарно-техническом состоянии.

90. Производственные помещения и цеха предприятия должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов и отдельных структурных элементов технического нормативного правового акта».

91. На предприятии должна быть схема размещения производственных, вспомогательных, бытовых помещений с указанием маршрутов движения сырья, готовой продукции. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия должно исключать возможность загрязнения готовых пищевых продуктов и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

92. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны быть обозначены табличками с указанием их назначения.

93. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников предприятия, не связанного с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

94. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, вентилируемыми, оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков. В складских помещениях должны быть предусмотрены стеллажи с гигиеническим покрытием.

95. В складских помещениях должны быть созданы условия для хранения скоропортящегося сырья, полуфабрикатов.

96. В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и хозяйственных товаров запрещается.

97. На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, должны быть оборудованы отдельные помещения с учетом соблюдения поточности технологических процессов для:

суточного хранения сырья с условиями для хранения скоропортящегося сырья с участком для растаривания сырья и подготовки его к производству;

яйцебитни с функциональными зонами для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой), для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы;

выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой продукции с функциональной зоной охлаждения, выстойки и резки бисквита;

зачистки масла;

приготовления крема (с холодильным оборудованием), отделки готовых изделий кремом;

варки сиропа;

обработки внутрицеховой тары и инвентаря с выделением и оборудованием участка обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;

мойки оборотной тары;

подготовки и хранения упаковочных материалов;

экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

98. В помещениях для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы, приготовления крема, обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря, производства и экспедиции кремовых изделий, устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета  $2,5 \text{ Вт/м}^3$ . Режим работы бактерицидных ламп должен фиксироваться в специальном журнале. Очистка бактерицидных ламп проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

99. Площадь и объем производственных помещений предприятия устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работника предприятия не менее 4,5м<sup>2</sup> площади и 15м<sup>3</sup> воздуха с учетом максимального количества работников, занятых в одной смене.

100. Холодильные камеры должны обеспечивать надлежащие условия хранения достаточного объема пищевых продуктов и быть сконструированными таким образом, чтобы можно было вести мониторинг температуры и ее запись.

101. Производственные помещения предприятия должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в пищевые продукты, образования конденсата или плесени на поверхностях.

102. Полы производственных и вспомогательных помещений предприятия должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к канализационным трапам.

Наличие выбоин и неровностей полов, а также скопление влаги на полу не допускается.

103. Для уборки в производственных помещениях предприятия должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды, шланги, а также места слива сточных вод. Шланги должны храниться в подвешенном состоянии на крючьях, иметь наконечники.

104. Стены производственных и вспомогательных помещений предприятия должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовых продуктов.

105. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны:

содержаться в чистоте;

быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

Образование конденсата и плесени на потолке, стенах и оборудовании предприятия не допускается.

106. Окна и другие световые проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи.

Открывающиеся наружу окна оборудуются защитными сетками от насекомых, которые должны легко подвергаться чистке. Для исключения контаминации окна следует оставлять закрытыми и запертыми во время производства. Не допускается применение оконных деревянных переплетов.

107. Двери в производственных помещениях предприятия должны быть самозакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко мыться и дезинфицироваться. Не допускается использование деревянных дверей. Открывание дверей должно проводиться по ходу из производственных помещений.

108. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится пищевая продукция (и в особенности те поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией), должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

109. Помещения предприятия для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов и обеспечены горячим и холодным водоснабжением, канализованы.

110. Производственные ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

111. При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции. Для уборки полов должен выделяться специальный инвентарь, который должен быть маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

112. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами (совмещение не допускается).

Включение бактерицидных ламп производится на 20 минут в перерывах и/или после рабочих смен.

Санитарные дни проводятся не реже одного раза в месяц, в цехах, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом – не реже двух раз в месяц.

113. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений должен быть промаркирован

и храниться в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря.

114. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться.

115. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

116. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли.

117. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения.

118. Запрещается покраска, ремонт производственных и бытовых помещений, коридоров, оборудования, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений и оборудования предприятия одновременно с производством хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

119. Текущий ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия следует производить по мере необходимости. Все места с поврежденной отделкой поверхности подлежат срочному ремонту.

Проведение косметических ремонтных работ в производственных помещениях предприятия без остановки производства запрещается.

120. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметь документы, подтверждающие их качество, и не должны храниться в помещениях предприятия, где находятся пищевые продукты.

121. Бытовые помещения предприятия должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

122. Бытовые помещения предприятия могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании, должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус. Бытовые помещения для работников

производственных цехов предприятия следует оборудовать по типу санпропускников.

123. Бытовые помещения для работников в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб предприятия, непосредственно не контактирующих с сырьем и продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

124. В состав бытовых помещений для работников производственных цехов предприятия должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды с соблюдением поточности, душевые, туалет, комнаты для личной гигиены женщин, умывальные с умывальниками для мойки рук со специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

125. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

126. Хранение верхней и домашней одежды работников основного производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

Запрещается хранение верхней и домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях предприятия.

127. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.

128. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных конструкций при оборудовании душевых не допускается.

129. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Раковины для мытья рук устанавливаются из расчета работников в наиболее многочисленную смену.

130. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек, следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнаты для личной

гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

131. На предприятии должно быть в наличии достаточное количество туалетов со смывом, соединенных с действующей канализационной сетью.

Туалеты должны:

быть утеплены и канализованы;

иметь тамбуры;

быть оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка с надписью «Сними санитарную одежду».

132. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, унитазами – педальным спуском или иным специализированным смывом, исключающим контакт с кистями рук.

133. Туалеты не должны иметь выходов в производственные или вспомогательные помещения, в которых находится продовольственное сырье и пищевая продукция.

134. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты для личной гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, административными помещениями, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

135. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевой для чистой санитарной одежды, санитарных узлах, в комнате для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

136. Уборка бытовых помещений предприятия проводится ежедневно (не менее двух раз в смену).

137. Бытовые помещения предприятия ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли; полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

138. Санитарные узлы и комнаты для личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством

Республике Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

139. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средства дезинфекции, разрешенным в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по его применению.

140. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

141. Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты для личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений предприятия – в специально отведенном месте.

142. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

143. Запрещается привлекать работников предприятия, осуществляющих уборку помещений, для выполнения иных работ, связанных с производством.

144. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях предприятия. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работников предприятия в наиболее многочисленную смену.

145. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников;

раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, жидким мылом, одноразовыми полотенцами или воздушными сушилками;

при необходимости гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

146. При отсутствии на предприятии объектов общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи.

Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

147. Объекты общественного питания должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам

общественного питания» и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 апреля 2008 г. № 61 и от 9 октября 2008 г. № 167».

## ГЛАВА 6 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ МАЛОЙ МОЩНОСТИ

148. К предприятиям малой мощности (пекарни и цеха) относятся предприятия, производящие:

хлеб и хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 т/сутки;

кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью 500 кг/сутки;

кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 кг/сутки.

149. Размещение предприятий малой мощности должно соответствовать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 октября 2008 г. № 183 «Об утверждении санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства».

150. Для предприятий, производящих кондитерские изделия с кремом, мощностью более 300кг в сутки, должна быть предусмотрена технологическая и микробиологическая лаборатория, аттестованная и аккредитованная в установленном законодательством порядке. Набор складских, производственных, вспомогательных и бытовых помещений должен обеспечивать условия для хранения сырья и готовой продукции, ведения технологического процесса, допустимые условия труда, необходимые бытовые условия и другие.

151. При реализации готовой продукции на предприятии должны быть предусмотрены условия, предъявляемые к предприятиям продовольственной торговли.

152. Ассортимент предприятий малой мощности должен быть ограниченным, соответствовать существующим возможностям производств.

## ГЛАВА 7

### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

153. Технологическое оборудование предприятия по техническому уровню должно обеспечивать условия производства безопасной и качественной продукции.

Расстановка технологического оборудования должна:

обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации;

исключать встречные потоки сырья и готовых пищевых продуктов.

При расстановке технологического оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к нему;

возможность проведения санитарного контроля за производственными процессами;

возможность мойки и дезинфекции технологического оборудования, а также уборки помещений, где оно установлено.

154. Применяемые в производстве технологическое оборудование, инвентарь, тара, в том числе упаковочные материалы, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных танков с наличием сколов эмали.

При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, пригодные для контакта с соответствующей пищевой продукцией и водой.

155. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и

производственному оборудованию» и о признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.».

156. Технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием назначения.

157. Все этапы технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должны быть точно определены, оформлены документально и предусматривать частоту контроля для предотвращения их нарушения. Используемые формы регистрации параметров технологического процесса (технологические журналы, компьютерный учет и другое) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников предприятия.

158. Неиспользуемое на предприятии технологическое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных цехов.

159. Запрещается использование в основных производственных помещениях предприятия оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

160. Поверхности технологического оборудования и инвентаря должны быть гладкими, легко очищаемыми, без щелей, зазоров, выступающих грубых сварных швов, болтов или заклепок, затрудняющих санитарную обработку.

161. Для санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

162. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции производится централизованно в специально выделенном помещении предприятия. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении предприятия или специальных шкафах.

163. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой холодной и горячей воды через стационарные смесители и канализацией через воздушные разрывы (не менее 20 мм); применяться моечные машины.

164. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и присоединенные к канализации через воздушные разрывы.

165. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирачных и карамелеформирующих машин и других после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться.

Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

166. Допускается применение нелуженых медных котлов для варки сиропов и кондитерских смесей при условии соблюдения тщательной очистки котлов сразу после их освобождения.

167. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается.

168. Ножи на вальцовках по окончании работ очищаются.

169. Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки и весы по мере загрязнения должны механически очищаться и промываться горячей водой с моющими средствами.

170. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

171. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже 1 раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей.

172. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже 1 раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 1 раз в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится слесарем и сменным лаборантом не

реже 1 раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

173. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

174. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и другие), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

175. Схема мытья и дезинфекции должна включать следующие процессы:

ополаскивание теплой (не ниже 35 °С) водой в течение 5-7 минут;  
тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием моющего средства;

дезинфекция с применением дезинфицирующих средств;  
ополаскивание горячей (при температуре не ниже 65 °С) водой в течение 5-7 минут.

Трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

176. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

177. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки должны обрабатываться по мере загрязнения.

Внутренние поверхности емкостей должны промываться горячей водой со щетками и пропариваться острым паром.

178. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, должны промываться водой и пропариваться острым паром, содержаться в чистоте.

179. Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитки, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и других сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции – не реже 1 раза в смену;

бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного сиропа и других

сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни и т. п.), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных – после каждого освобождения;

емкости из-под сиропа для промочки (тазы) и бисквитной крошки (поддоны) – не реже двух раз в смену.

180. В кремосбивальную машину со стационарной емкостью, после зачистки от крема, последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы, обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки.

181. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое гигиеническое покрытие, не допускаются сварные швы, заусеницы. Обрабатывать столы следует моющими и дезинфицирующими средствами.

182. Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях.

183. Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в трехсекционных ваннах.

В первой секции – замачивание и мойка при температуре воды 40-45 °С. Концентрация раствора моющего средства и экспозиция замачивания определяется инструкцией по применению.

Во второй секции – дезинфекция растворами дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

В третьей секции – ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60°С в течение 3 минут с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

184. После санитарной обработки съемные части (детали) технологического оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

185. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

186. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования пирожных, после каждого возврата из торговой сети должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 65°С) и просушиваться.

187. Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы должны быть вымыты с использованием моющих и дезинфицирующих средств с последующим

промытием водой при температуре не ниже 65°C. Мелкий инвентарь после мойки следует кипятить в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны быть вымыты с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

188. Отсадочные мешки, наконечники, мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Обработка проводится отдельно в следующем порядке:

отсадочные мешки сначала замачивают в воде с температурой не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмывания крема, затем стирают в моющем средстве при температуре 45-50°C в стиральной машине или вручную с последующим тщательным прополаскиванием водой и сушат в сушильных шкафах; просушенные отсадочные мешки складываются в биксы, кастрюли с крышками или заворачивают в пергамент или подпергамент и стерилизуют в автоклавах при температуре 120°C в течение 20-30 минут; при отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергают кипячению в течение 30 минут с момента начала кипения, затем высушивают в специальном шкафу и складывают для хранения в чистые емкости с закрывающимися крышками;

наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют в моющем средстве, промывают водой, после мытья стерилизуют или кипятят в течение 30 минут или дезинфицируют дезинфицирующим средством с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 65°C.

После обработки инвентарь сушат и складывают в специальную продезинфицированную (кипячением в течение 45 минут или замачиванием в раствор дезинфицирующего средства) посуду для хранения.

189. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря, не разрешается использовать для других производственных целей.

190. Инвентарь, посуда, внутрицеховая тара и т.п., используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть промаркированы по этапам технологического процесса. Запрещается использование немаркированного или с не соответствующей маркировкой инвентаря, посуды и других.

191. Качество чистоты технологического оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

192. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

193. Хранение тары должно осуществляться в условиях, исключающих опасность их загрязнения.

194. Не допускается хранение тары, упаковочных материалов вне складских помещений предприятия, готовых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий за пределами складов и экспедиций предприятия.

195. При проведении ремонта технологического оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье и продукцию.

196. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях предприятия.

197. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

198. Пуск в эксплуатацию технологического оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ПОДГОТОВКЕ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ, ВЫПУСКУ В ОБРАЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

199. Все поступающее сырье, полуфабрикаты, тара, упаковочные материалы и выпускаемая продукция должны быть качественными и безопасными для здоровья человека.

200. Транспортировка и хранение сырья и полуфабрикатов должны производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

201. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил и Санитарных правил и норм 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 г. № 94.

202. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для складского хранения.

203. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в

количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

204. Сырье и полуфабрикаты допускаются в производство только после положительной оценки производственного контроля.

205. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении ответственным лицом.

206. Перевозка сырья и полуфабрикатов по производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

207. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках в соответствии с условиями, указанными на маркировке.

208. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с нормативной и технологической документациями, а крахмал, используемый для отливки конфет периодически подсушиваться.

209. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья.

При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам ответственное лицо обязано произвести тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, а также сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки. Все лазы и люки должны надежно закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя магнитоуловители;

после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится осмотр оборудования с тем, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и другие.

210. Соль должна храниться в отдельных складских помещениях или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

211. Яичный меланж допускается в тесто для изготовления выпеченных мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и

микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до +5 °С, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.

212. Масло сливочное проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом.

Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки не должна превышать 4 часов.

213. Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промывают и просушивают. Запрещается использовать как отделочные украшения ягоды, эффективная мойка которых затруднена, - клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник. Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов.

214. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются, удаляются веточки и посторонние примеси, затем промываются на решетках или в изюмомоечной машине проточной водой при температуре около 5 °С. Изюм разрешается использовать в изделиях, где он проходит надежную термическую обработку. Цукаты перебираются.

215. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирачные машины. Плодово-ягодное пюре протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм. Плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку - через сито с ячейками не более 3 мм. Запрещается разведение их водой.

216. Сульфитированные плоды и ягоды (пульпа) и фруктово-ягодное пюре, если оно в дальнейшем не подвергается варке (при производстве пастилы, зефира, отдельных видов желейного мармелада) или если режим варки не обеспечивает полное удаление сернистой кислоты, должны предварительно десульфитироваться в специальных аппаратах или прогреваться в открытых варочных котлах.

217. Патока, мед, сиропы, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания - кипятиться.

Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

218. Перевозить и хранить патоку разрешается только в чистых резервуарах с плотно закрывающимися крышками.

219. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную на столах, удаляя поврежденные насекомыми, заплесневелые и недоброкачественные.

220. Для кондитерских изделий могут использоваться чистые диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой. Яйца должны подвергаться овоскопии и сортироваться.

221. Категорически запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, а также использовать вместо яиц меланж.

222. Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

в первой секции - замачивание в воде при температуре 40—45 °С в течение 5—10 минут;

во второй секции - обработка моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;

в третьей секции - дезинфекция разрешенным для обработки яиц дезинфицирующим средством, экспозиция - в соответствии с инструкцией по применению средства;

в четвертой секции - ополаскивание горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50 °С в течение 5-7 минут.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

223. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару.

Перед употреблением яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером 3—5 мм.

Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для приготовления крема - не более 8 часов, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода категорически запрещается.

224. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак».

225. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами.

226. По всем ответственным операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции, а так же санитарной обработки на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие

инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

227. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и другие) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками (целесообразно использование разовых отсадочных мешков), наконечниками к ним и мелким инвентарем. Нанесение кремов должно производиться кондитерами в разовых перчатках и масках.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специальными лицами с регистрацией в журнале.

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2-х раз в смену.

228. Изготовление кремов должно производиться в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

229. Крем производится только в требуемом количестве для производства одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене категорически запрещается.

Все остатки крема могут быть использованы в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой.

230. Кремы из сбитых сливок, заварной и белково-сбивные сырой и заварной должны быть использованы немедленно по мере изготовления.

231. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться на холоде.

232. Для транспортирования крема на рабочие места используется чистая посуда из нержавеющей стали или пищевого алюминия с закрывающимися крышками с маркировкой «крем». На рабочих местах бачки с кремом крышками не закрываются.

233. Перекладывание крема из одной емкости в другую производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

234. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20—26 °С должна быть не более 5 часов, при температуре 6° С - не более 12 часов.

Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться на рабочем месте не реже 2-х раз в смену.

Остатки крошки и сиропа передаются для выпечки полуфабрикатов при высокой термической обработке.

235. Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 1 ч.

236. Предприятия с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом свыше 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема свыше 10 тыс.т должны иметь лабораторию.

Предприятия с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом менее 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема менее 10 тыс.т при отсутствии собственной лаборатории должны иметь заключенные договоры с аккредитованными лабораториями на проведения санитарно-микробиологических исследований.

237. Хлеб, выбранный из печи, должен укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию.

Хранение хлеба навалом запрещается.

238. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарного предприятия. На предприятии должны приниматься меры для предупреждения распространения «тягучей» (картофельной) болезни.

239. Предприятия, вырабатывающие кондитерские изделия с кремом (торты, пирожные, рулеты), должны иметь холодильные установки, обеспечивающие надлежащие условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

240. Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

241. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы, которые предварительно выстилаются пергаментом или подпергаментом и укладываются в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками.

242. Перевозка или переноска пирожных и рулетов вне цеха на открытых листах или лотках запрещается.

243. Упаковку продукции в потребительскую тару осуществляют в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

244. Торты, фасованные пирожные и наборы пирожных укладываются в коробки, изготовленные из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения, выстланные бумажными салфетками из пергаменты или подпергаменты. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок категорически запрещается.

245. На наружной стороне крышки (коробки с тортом или лотка с пирожными, рулетами) должна быть маркировка в соответствии с СТБ 1100 «Пищевые продукты. Информация для потребителя».

## ГЛАВА 9 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

246. Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна сопровождаться документами, удостоверяющими качество и безопасность.

247. После изготовления и перед реализацией кремовые изделия должны быть охлаждены до температуры  $4 \pm 2$  °С.

248. Кондитерские изделия с кремом реализуются в магазинах, имеющих разрешение территориальных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор на торговлю кондитерскими изделиями с кремом.

Списки магазинов ежегодно уточняются руководителем предприятия и направляются в адрес территориальных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

249. Транспортировка готовой продукции должна производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

250. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально выделенном для перевозки данной продукции транспорте.

251. Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже на предприятиях торговли после выхода из печи в течение установленных сроков годности.

252. Лотки для хлеба должны быть чистыми, при заполнении должны проверяться работниками хлебопекарных предприятий.

253. Транспортные средства, используемые для транспортирования хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должны быть чистыми и поддерживаться в хорошем состоянии для защиты пищевых продуктов от загрязнения.

Транспортирование тортов и пирожных должно производиться в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта; не допускается перевозить торты и пирожные совместно со свежеспеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом.

254. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе медицинскую

справку с отметкой о пройденном медицинском осмотре, обследованиях и сдаче экзамена по гигиеническому обучению.

255. За соблюдение Санитарных правил при погрузке готовой продукции несут ответственность должностные лица хлебопекарного предприятия, при перевозке - транспортное предприятие, а при выгрузке – администрация торгового предприятия.

Если погрузка готовых изделий производится торговыми предприятиями в свой транспорт, то за соблюдение санитарного состояния несет ответственность администрация торгового предприятия.

256. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращенные из торговли, перерабатываются на предприятии-изготовителе в виде мочки хлебной или сухарной крошки. В переработку могут поступать незагрязненные изделия без признаков микробиологической порчи. Мочка может быть использована только при выработке хлеба ржаного из обойной, обдирной, сеянной муки, хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, хлеба из пшеничной муки первого и второго сорта.

Принимать из торговой сети для переработки хлеб, пораженный «картофельной болезнью», запрещается.

257. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих мочке, более 4-х дней не разрешается.

258. Кондитерские изделия с кремом могут быть возвращены на предприятие-изготовитель не позднее 24 ч с момента окончания срока годности.

259. На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы.

260. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

261. Возврат кондитерских изделий производится по письменному заключению и согласованию администрации торговой организации с предприятием-изготовителем.

262. Возврат торговыми предприятиями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха. Не допускается затаривание кондитерских изделий в мешки.

263. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки из торговой сети, должны сопровождаться документом с указанием: наименования изделия; наименование предприятия-изготовителя; веса или количества штук изделий; даты выпуска; названия торгового

предприятия, возвращающего продукцию; даты возврата; причины возврата.

264. Перевозка кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

265. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

266. Тара (лотки, ящики), в которой кондитерские изделия возвращаются для переработки, после приема продукции подвергается очистке, мойке и дезинфекции.

267. Предприятия не должны принимать для переработки кондитерские изделия в количестве большем, чем они могут переработать в один день. Поступившие на переработку кондитерские изделия регистрируются на предприятии в специальном журнале.

268. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступить непосредственно в переработку только после заключения производственной лаборатории об условиях их переработки.

269. Поступившие для переработки кондитерские изделия должны предварительно просматриваться, подвергаться сортировке с целью устранения изделий, не подлежащих переработке.

270. При возврате конфет на переработку, фантики до переработки конфет удаляются. Категорически запрещается переработка конфет, обернутых в фантики.

271. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, должны собираться в специальную тару и могут быть направлены на корм скоту или птице с разрешения ветеринарного надзора или подлежат уничтожению.

272. Кондитерские изделия, выработанные из возвращенной продукции, должны удовлетворять требованиям действующей нормативной документации.

273. Ответственность за выполнение санитарных требований по переработке возвращенного из торговой сети хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий возлагается на руководителей предприятия, на котором производится их переработка.

274. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели (невозвратные отходы), должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

## ГЛАВА 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

275. Производственный контроль заключается в проверке качества и безопасности поступающего на переработку сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и проводится лабораторией предприятия. При отсутствии лаборатории контроль может осуществляться на договорной основе с другими аккредитованными на проведение данных исследований лабораториями. Производственный контроль должен осуществляться с учетом анализа рисков и контроля критических точек для безопасности продукции.

276. Порядок и периодичность производственного контроля по показателям безопасности в готовых изделиях хлебопекарной и кондитерской промышленности определяется производителем продукции с гарантией безопасности продукции.

277. На каждом предприятии должна быть разработана и утверждена руководителем предприятия программа производственного контроля.

## ГЛАВА 11 МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С ГРЫЗУНАМИ И НАСЕКОМЫМИ

278. В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов, насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей), птиц. Для борьбы с мухами целесообразно устанавливать специальные улавливающие устройства.

279. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

280. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом.

Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (капканы, верши).

281. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях запрещается.

282. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

283. Дезинфекционные работы (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) на предприятии проводят согласно требований настоящих Санитарных правил и Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 143.

## ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

284. Работники предприятия проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

285. Не допускаются к работе по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

286. Каждый работник предприятия должен иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

287. Работники производственных цехов предприятия должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщить об этом администрации предприятия и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) предприятия или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

288. На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, перед допуском на работу в каждой смене должен быть организован обязательный осмотр всех без исключения работников смены медицинским либо назначенным приказом директора предприятия и прошедшим необходимое обучение ответственным работником (мастером цеха либо начальником смены).

Осмотры проводятся в соответствии с «Инструкцией о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий», вырабатывающих кондитерские изделия с кремом (приложение 1).

289. Результаты осмотра регистрируются в журнале (приложение 2).

290. Работники предприятия обязаны выполнять следующие требования:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе на предприятие тщательно очищать обувь;

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной для верхней и домашней одежды;

тщательно следить за чистотой рук; ногти на руках стричь коротко, не покрывать лаком;

перед началом работы вымыть руки с мылом и провести их гигиеническую обработку средством дезинфекции для рук, надеть чистую санитарную одежду; подобрать волосы под косынку или колпак; двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;

руки следует мыть и проводить гигиеническую обработку перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами; после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Запрещается:

использовать санитарную одежду не по назначению;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов предметы личного туалета, сигареты, мобильные телефоны и посторонние предметы;

надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

принимать пищу в санитарной одежде;

выходить из производственных помещений на территорию предприятия в санитарной одежде;

посещать туалет в санитарной одежде;

принимать пищу и курить в производственных, складских и вспомогательных помещениях;

хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

291. Ответственность за содержание своего рабочего места и относящегося к нему оборудованию и инвентаря в должном санитарном состоянии несет каждый работник предприятия.

292. Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

293. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен четырьмя комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

294. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в цехах в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

295. Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

296. В технологических цехах категорически запрещается хранение аптечек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях.

### ГЛАВА 13 ОБУЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ

297. Все вновь поступившие работники должны пройти гигиеническое обучение и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе гигиенического обучения после занятий сдаются ежегодно (в том числе руководителями цехов, отделений, участков).

298. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

299. На предприятии должна быть разработана программа постоянного обучения работающих.

### ГЛАВА 14 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ОБЯЗАННОСТИ

300. Ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции возлагается на производителей (изготовителей) хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

301. Администрация обязана обеспечить:

необходимые условия на вверенном предприятии для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, смывов принимать неотложные и исчерпывающие меры по недопущению возникновения массовых

заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данного предприятия;

выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

наличие настоящих санитарных правил и санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор для записи актов и предложений представителей органов и учреждений, осуществляющий государственный санитарный надзор;

другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства кондитерских изделий с кремом;

регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы (стирка санитарной одежды индивидуально работниками запрещается);

наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ по графику

прохождение занятий и сдачу экзаменов по гигиеническому обучению всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в два года.

проведение один раз в два года аттестации по санитарным знаниям руководящего и инженерно-технического персонала (начальников цехов, инженеров, работников и руководителей подразделений) предприятий;

представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования.

302. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиеническому обучению.

303. Ответственность за санитарное состояние предприятия несет директор предприятия.

304. Ответственность за санитарное состояние производственных цехов, отделений, складов, бытовых участков и др. несут руководители соответствующих подразделений.

305. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

306. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил на предприятиях возлагается на администрацию предприятия.

## Приложение 1

### Инструкция о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий (цехов, бригад, участков), вырабатывающих кондитерские изделия с кремом

1. Осмотр проводится с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела.

2. Осмотру подлежат все без исключения работники цехов (бригад, участков) по производству кондитерских изделий с кремом перед допуском их к работе.

3. Осмотр рук, открытых частей тела, должен проводиться медицинским работником по договору предприятия с лечебно-профилактическим учреждением (при отсутствии медработника в штате), либо специально обученным и назначенным Приказом директора предприятия ответственным лицом (мастером цеха, начальником смены и другими).

4. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах простудных и других заболеваний сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

5. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемических мероприятий и представления специальной справки от органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

6. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале (приложение 2) об отсутствии у него и у членов семьи кишечных и острых респираторных (простудных) заболеваний.

7. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов) работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждениями кожи), с признаками простудных и кишечных заболеваний, а также имеющих в семье лиц больных острыми кишечными инфекционными заболеваниями.

9. Лица, переболевшие гнойничковыми заболеваниями кожи рук и других открытых частей тела, допускаются к работе только после

бактериологического исследования участков кожи на месте бывших гнойничковых заболеваний на отсутствие плазмокоагулирующего стафилококка.

10. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал, который должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью (форма журнала и примерная запись в нем приведены в приложении 2).

12. Учет результатов осмотра ведется побригадно. Бригадир несет персональную ответственность за прохождение всеми работниками бригады ежемесячного перед началом работы осмотра, а также за своевременное внесение в журнал осмотра изменений списочного состава бригады.

**Приложение 2**  
**Журнал регистрации результатов осмотра работников цеха**  
**(бригады, участка), вырабатывающего изделия с кремом**

Цех (бригада, участок) № \_\_\_\_\_ Начальник (бригадир) \_\_\_\_\_

фамилия, имя,  
отчество

№	Дата	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Результаты осмотра		Данные о регистрации здоровья работников цеха			Контроль за больничными листами
				Отметка об отсутствии повреждений кожи и гнойничковых заболеваний	Подпись проводившего осмотр	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника цеха и в его семье	Отметка об отсутствии у работника гнойничковых и простудных заболеваний	Личная подпись работника цеха.	
1	02.04	Иванова Наталья Ивановна	бригадир	зд		зд	зд		зд
2	02.04	Лебедева Мария Яковлевна	мастер-кондитер	зд		От/с	зд		б/л
19	03.04	Скорикова Анна Васильевна	мастер-кондитер	от		зд	зд		б/л

Условные обозначения: **зд** - здоров; **от** - отстранен от работы;  
**от/с** - отстранен от работы в связи с ОКЗ в семье;  
**б/л** - больничный лист.

Образец записей результатов осмотра работников:

2 апреля осмотрено 14 человек. 13 человек здоровы, Лебедева М. Я. отстранена от работы (у мужа острое кишечное заболевание) и переведена на выпечные операции.

Подписи:

3 апреля осмотрено 15 человек, 14 здоровы, Скорикова А. В. отстранена от работы (порез большого пальца левой руки) и направлена в поликлинику.

7 апреля осмотрено 14 человек, Лебедева М. Я. после зажившего пореза и отрицательного микробиологического анализа допущена к работе в цехе по производству изделий с кремом.