

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ОБЩЕЙ ГИГИЕНЫ

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР
ЗА ОРГАНИЗАЦИЯМИ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМИ
ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Учебно-методическое пособие



Минск БГМУ 2021

УДК 614.31:613.2(075.8)
ББК 51.23я73
Г72

Рекомендовано Научно-методическим советом университета в качестве учебно-методического пособия 25.01.2021 г., протокол № 1

Авторы: канд. мед. наук, доц. Н. Л. Бацукова; ассист. К. В. Богданович; д-р мед. наук, проф. М. И. Римжа; канд. мед. наук, доц. Н. В. Борушко; канд. мед. наук, доц. П. Г. Новиков; канд. хим. наук, доц. Т. И. Борщенская

Рецензенты: канд. мед. наук, доц., ведущий научный сотрудник лаборатории комплексных проблем гигиены пищевых продуктов Научно-практического центра гигиены В. Г. Цыганков; каф. гигиены детей и подростков Белорусского государственного медицинского университета

Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции : учебно-методическое пособие /
Г72 Н. Л. Бацукова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2021. – 63 с.

ISBN 978-985-21-0773-0.

Рассматриваются основные требования к организациям, осуществляющим производство пищевой продукции, критерии оценки их санитарного состояния.

Предназначено для студентов 5–6-го курсов медико-профилактического факультета.

УДК 614.31:613.2(075.8)

ББК 51.23я73

ISBN 978-985-21-0773-0

© УО «Белорусский государственный медицинский университет», 2021

МОТИВАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕМЫ

Общее время занятий: 6 учебных часов для 5-го курса по дисциплине «Гигиена питания», 7 учебных часов для 6-го курса по дисциплине «Гигиена питания».

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции, является формой оценки соответствия пищевых объектов и пищевой продукции требованиям безопасности, необходимой для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Он осуществляется как в отношении самой продукции, так и процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации в части соблюдения установленных санитарно-эпидемиологических требований.

Качество и безопасность пищевых продуктов и пищи — одна из важнейших составляющих санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Пища человека является важным экологическим фактором внешней среды, постоянно воздействующим на организм и определяющим здоровье населения. Полноценное сбалансированное, качественное и безопасное питание создает условия для нормального физического и умственного развития, влияет на способность организма противостоять воздействию различных неблагоприятных факторов окружающей среды.

Качество и безопасность пищевых продуктов во многом зависит от соблюдения организациями, осуществляющими производство пищевых продуктов, действующих ТНПА.

Цель занятия: освоение установленных санитарно-эпидемиологических требований к размещению, территории, водоснабжению, водоотведению, вентиляции, микроклимату, производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, организации соблюдения личной гигиены, процессам производства, содержанию и эксплуатации объектов промышленности, осуществляющих производство пищевой продукции.

Задачи занятия:

- изучить действующие ТНПА, регламентирующие государственный санитарный надзор за объектами промышленности, осуществляющими производство пищевой продукции;
- изучить основные требования, предъявляемые к объектам промышленности, осуществляющим производство пищевой продукции.

Требования к исходному уровню знаний. Для полного усвоения темы необходимо изучить из общей гигиены:

- пищевую ценность основных пищевых продуктов (мясо, рыба, яйца, хлебобулочные изделия и др.);

- условия и сроки хранения пищевых продуктов (сырье, готовая продукция);
- мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, проводимые санитарно-эпидемиологической службой на объектах пищевой промышленности.

Контрольные вопросы из смежных дисциплин:

1. Микробиология: факторы, влияющие на формирование микрофлоры в пищевых продуктах. Санитарно-показательные микроорганизмы.
2. Общая гигиена: влияние алиментарных факторов среды обитания на здоровье населения. Методы исследования пищевых продуктов. Санитарная охрана пищевых продуктов. Использование методологии оценки риска жизни и здоровья, как основа для создания профилактических программ.
3. Биология: циклы развития гельминтов, передающихся человеку с пищевыми продуктами.
4. Эпидемиология: эпидемиологические особенности проявления заболеваний, связанных с контаминацией пищевых продуктов.
5. Коммунальная гигиена: контроль и оценка качества питьевой воды. Требования к организации и содержанию санитарно-защитных зон предприятий пищевой промышленности.
6. Гигиена труда: показатели, характеризующие состояние здоровья работающих. Обязательные медицинские осмотры работающих.

Контрольные вопросы по теме занятия:

1. Содержание, формы и методы государственного санитарного надзора за объектами промышленности, осуществляющими производство пищевой продукции.
2. Общие гигиенические требования к процессам производства, содержанию и эксплуатации объектов промышленности, осуществляющих производство пищевой продукции.
3. Гигиенические требования к размещению, территории, водоснабжению, водоотведению, вентиляции, микроклимату, производственным помещениям объектов промышленности, осуществляющих производство пищевой продукции.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, таре, упаковке пищевых продуктов.
5. Гигиенические требования к организации соблюдения личной гигиены.
6. Контроль состояния здоровья работников предприятий. Медицинские профилактические осмотры.
7. Гигиенические требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции.

8. Гигиенические требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы.

9. Гигиенические требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции.

10. Гигиенические требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции.

11. Гигиенические требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Объект — капитальное строение (здание, сооружение), изолированное помещение или его часть, в которых субъектами хозяйствования осуществляются обращение продукции, выполнение работ, оказание услуг.

Параметры факторов производственной среды — микроклимат, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровень шума, вибрация, инфразвук, электрическое и электромагнитное излучение, освещенность, аэроионизация.

Продукция — продовольственное сырье и пищевые продукты, химические и биологические вещества, материалы и изделия из них, материалы и изделия, применяемые для производства, реализации, хранения, транспортировки, упаковки продукции.

Производственное помещение — замкнутое пространство объекта, в котором постоянно (в течение рабочего дня) или периодически (по сменам) осуществляется трудовая деятельность людей, связанная с производством различных видов продукции, организацией, контролем и управлением производством.

Прослеживаемость — возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции.

Товарное соседство — условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве и безопасности пищевой продукции.

Мониторинг — форма контроля (надзора), заключающегося в наблюдении, анализе, оценке, установлении причинно-следственных связей, применя-

емого контролирующими (надзорными) органами в целях оперативной оценки фактического состояния объектов и условий деятельности субъекта мониторинга на предмет соответствия требованиям законодательства, выявления и предотвращения причин и условий, способствующих совершению нарушений, без использования полномочий, предоставленных контролирующим (надзорным) органам и их должностным лицам для проведения проверок.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОБЪЕКТАМИ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМИ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Контроль качества и безопасности пищевых продуктов при осуществлении государственного санитарного надзора проводится в соответствии с Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Указом Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республики Беларусь» и постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 5 марта 2019 г. № 146 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции».

На основании Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 государственный санитарный контроль за объектами осуществляется в виде выборочных проверок, внеплановых проверок, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера и мер профилактического и предупредительного характера, а именно в виде проведения мониторинга, направления рекомендаций по устранению и недопущению недостатков, выявленных в результате мониторинга, проведения разъяснительной работы о порядке соблюдения требований законодательства, применения его положений на практике и информирования субъектов (включая использование средств глобальной компьютерной сети Интернет, средств массовой информации) о типичных нарушениях, выявляемых в ходе проверок контролирующими (надзорными) органами.

Проверяемый субъект признается добросовестно исполняющим требования законодательства, пока не доказано иное.

Мероприятия технического (технологического) характера. Такие мероприятия имеют предупредительно-профилактическую направленность.

По результатам проведения мероприятий технического (технологического) характера учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, в пределах своей компетенции может выносить требование (предписание) об устранении в установленный срок нарушений в случае их выявления.

В случае выявления нарушений законодательства, создающих угрозу национальной безопасности, причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде вручают (направляют) *предложение о приостановлении (запрете) деятельности субъекта (его цехов, производственных участков), объекта строительства, оборудования* либо выносят *требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств* до устранения нарушений, послуживших основанием вручения (направления) такого предложения.

Не позднее одного рабочего дня, следующего за днем получения такого предложения, субъект информирует учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, о принятом на основании предложения о приостановлении деятельности решении, после устранения нарушений (в пределах установленного в предписании срока) письменно сообщает об устранении нарушений с приложением подтверждающих документов, а также предоставляет контролирующему органу возможность удостовериться в устранении нарушений на месте.

В случае устранения нарушений в установленный срок меры ответственности за данные нарушения в отношении субъекта и (или) его должностных лиц не применяются, при неустранении выявленных нарушений, выявлении повторных нарушений, ранее установленных в ходе мероприятий технического (технологического, поверочного) характера, а также при выявлении нарушений, устранение которых невозможно, меры ответственности применяются в порядке, установленном законодательством.

В случае принятия субъектом решения о нецелесообразности приостановления деятельности учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, вправе обратиться в суд с заявлением об установлении такого приостановления.

Внеплановые проверки. В ходе внеплановой проверки подлежат изучению только те вопросы, к которым относятся факты и обстоятельства, выявленные в отношении конкретных проверяемых субъектов и послужившие основанием для назначения данной внеплановой проверки.

Выборочные проверки. При планировании проверок может использоваться контрольный список вопросов (чек-лист), который направляется проверяемому субъекту для получения информации в целях анализа соблюдения проверяемым субъектом законодательства и определения необходимости назначения выборочной проверки. Информация по чек-листу должна быть

представлена учреждению, осуществляющему государственный санитарный надзор, не позднее 10 рабочих дней со дня получения чек-листа (прил. 1).

Проверка проводится на основании заверенного печатью учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор, или оформленного на фирменном бланке предписания главного государственного санитарного врача центра гигиены и эпидемиологии или его уполномоченного заместителя.

Проверяемый субъект должен быть письменно уведомлен о назначении выборочной проверки не позднее чем за 10 рабочих дней до начала ее проведения. Уведомление считается полученным по истечении трех дней со дня его направления.

Проверки осуществляются с применением в пределах компетенции учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор, методов и способов, установленных законодательством, и реализуются на основе положения о проведении проверок.

Доступ на территорию или в помещение проверяемого субъекта проверяющих осуществляется при предъявлении служебных удостоверений и предписания на проведение проверки этого проверяемого субъекта. По результатам проверки, в ходе которой выявлены нарушения актов законодательства, составляется *акт проверки*. По фактам выявленных нарушений проверяющим в пределах его компетенции может быть составлен *протокол об административном правонарушении* и (или) вынесено *постановление по делу об административном правонарушении*. Днем обнаружения административного правонарушения, выявленного в ходе проверки, считается день вручения акта проверки проверяемому субъекту (его представителю) под подпись либо его направления проверяемому субъекту в соответствии с пунктом 69 положения о проведении проверок.

В случае если выявленное нарушение может быть сокрыто или по выявленным фактам необходимо принять неотложные меры по их устранению и привлечению к ответственности лиц, чьи действия (бездействие) повлекли нарушение проверяемым субъектом законодательства, проверяющим до окончания проверки составляется отдельный промежуточный акт проверки.

Результаты проверки, в ходе которой не выявлено нарушений актов законодательства, оформляются *справкой проверки*.

На основании акта в течение 30 рабочих дней со дня его вручения или направления субъекту или его представителю (в случае подачи возражений — со дня вручения или направления субъекту или его представителю заключения по этим возражениям) выносится *решение по акту проверки, требование* или *предписание об устранении нарушений*, установленных в ходе проведения проверки. По решению главного государственного санитарного

врача центра гигиены и эпидемиологии или его уполномоченного заместителя указанный срок может быть продлен не более чем на 15 рабочих дней.

Требование и предписание об устранении нарушений должно содержать срок, в течение которого должны быть устранены нарушения, срок информирования об устранении нарушений.

В случаях выявления нарушений законодательства, создающих угрозу национальной безопасности, причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде, выносятся *предложение о приостановлении деятельности* до устранения нарушений, послуживших основанием вынесения предложения, либо *требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств* до устранения нарушений, послуживших основанием вынесения такого требования (предписания).

Мониторинг. Проведение мониторинга состоит из таких основных этапов, как решение о проведении мониторинга, проведение мониторинга и оформление результатов мониторинга (прил. 2).

Решение о проведении мониторинга принимается главным врачом учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор, или его уполномоченным заместителем. Решение о проведении мониторинга оформляется в виде *предписания на проведение мониторинга* с указанием основных вопросов мониторинга и периода его проведения (прил. 3).

Мониторинг за объектами промышленности, осуществляющими производство пищевой продукции, проводится на основании положения о порядке проведения мониторингов, утвержденного указом № 510, без использования полномочий, предоставленных контролирующим (надзорным) органам и их должностным лицам для проведения проверок.

При проведении мониторинга запись в книгу учета проверок субъекта не производится.

Должностные лица организаций, осуществляющих государственный санитарный надзор, могут входить на общедоступные территории объекта. При необходимости входа на территории объекта, не являющиеся общедоступными, нужно согласие субъекта мониторинга, фиксирующееся отметкой в предписании на проведение мониторинга. При отказе субъекта мониторинга предоставить доступ разрешается проведение мониторинга только на общедоступных территориях.

По результатам мониторинга оформляется *аналитическая (информационная) записка* (прил. 4). В случае повторного выявления нарушений, установленных по результатам проведения предыдущего мониторинга, информация об этом указывается в аналитической (информационной) записке.

На основании аналитической записки главный государственный санитарный врач центра гигиены и эпидемиологии либо его заместитель вправе принять одно из следующих решений:

- учесть результаты мониторинга, не выявившего несоответствия требованиям законодательства в деятельности субъекта;
- направить в адрес субъекта рекомендации по устранению выявленных нарушений, если нарушения выявлены впервые (прил. 5);
- применить в установленном законодательством порядке меры ответственности в отношении субъекта и (или) его должностных лиц в случае невыполнения рекомендаций об устранении выявленных в ходе мониторинга нарушений либо повторного выявления нарушений, установленных в ходе предыдущего мониторинга.

При обнаружении в ходе мониторинга на объекте нарушений, не создающих угрозу национальной безопасности, причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде, врач центра гигиены и эпидемиологии, проводящий мониторинг, вручает под подпись субъекту рекомендации либо рекомендации направляются заказным письмом с уведомлением о получении по последнему известному месту нахождения (месту жительства) субъекта. По истечении трех дней с момента направления письма субъект считается ознакомленным с рекомендациями, а рекомендации — полученными.

При обнаружении в ходе мониторинга нарушений законодательства, создающих угрозу национальной безопасности, причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде, выносятся:

- *предложение о приостановлении деятельности* до устранения нарушений, послуживших основанием вручения (направления) предложения;
- *требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств* до устранения нарушений, послуживших основанием вынесения такого требования (предписания).

О принятом на основании предложения о приостановлении деятельности решении проверяемый субъект информирует учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, не позднее одного рабочего дня, следующего за днем получения такого предложения. В случае принятия субъектом решения о нецелесообразности приостановления деятельности учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, может обратиться в суд с заявлением об установлении такого приостановления.

В случае устранения выявленных в ходе мониторинга нарушений в установленный срок меры ответственности в отношении субъекта и (или) его должностных лиц, за исключением случаев повторного выявления нарушений, выявленных этим контролирующим (надзорным) органом при проведении предыдущего мониторинга, не применяются.

В случае неустранения субъектом выявленных в ходе мониторинга нарушений главный врач центра гигиены и эпидемиологии или его заместитель могут назначить внеплановую проверку.

ОБЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБЪЕКТОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В помещениях объектов должна поддерживаться чистота. В помещениях, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

Генеральная уборка и дезинфекция помещений должны проводиться не реже одного раза в месяц. Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату (например, заквасочные), оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением. Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается. Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции без прекращения деятельности в этих помещениях. Эксплуатация оборудования после ремонта допускается только после его санитарной обработки.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в надлежащем состоянии.

Содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования). При обращении продукции не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

На объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и должен быть обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам и сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность. Продукцию, изъятую из обращения, до утилизации или уничтожения необходимо хранить изолированно от остальной продукции.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

Выбор места размещения земельного участка для строительства (возведения) объектов проводится с соблюдением требований, предъявляемых к организации санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

Функционирование объектов не должно ухудшать условия проживания человека по показателям, имеющим гигиенические нормативы. При размещении объектов в многоквартирных жилых домах помещения объектов должны быть изолированы от жилых помещений и иметь отдельные входы (выходы).

Деятельность объектов не должна приводить к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, создавать в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов. Запрещается располагать помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека.

Территорию объекта необходимо содержать в чистоте. В целях хранения инвентаря для уборки территории объекта следует выделить отдельное помещение или специальное место. На территории должны быть созданы условия для сбора отходов. Сбор и временное хранение твердых коммуналь-

ных отходов должны осуществляться на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях.

При осуществлении трудового процесса должно быть обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды. В производственных, санитарно-бытовых помещениях объектов следует предусмотреть естественную и (или) механическую системы вентиляции в соответствии с характером производства. Попадание воздушного потока системы вентиляции из загрязненной зоны в чистую зону не допускается. Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов.

При размещении объектов в многоквартирных жилых домах система приточно-вытяжной вентиляции объектов должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих домов.

Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должно соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ. Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением. Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения. При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

Система водоотведения должна быть в исправном состоянии. Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников (при необходимости — для посетителей). Допускается наличие одного туалета для работников и посетителей. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены. В местах размещения нестационарных объектов общественного питания, нестационарных торговых объектов должны функционировать общественные или биотуалеты. При отсутствии централизованной системы водоотведения объектов в сельской местности необходимо устроить надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или установить биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений объекта. Туалеты и (или) биотуалеты нужно содержать в исправном состоянии и чистоте.

На объектах, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы специальные места на территориях объектов или комнаты для курения. Оборудовать специальные комнаты для курения необходимо так, чтобы перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускалось. Специальные комнаты для курения и помещения объектов с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции, выводящей воздух за пределы здания без рециркуляции, с десятикратным обменом воздуха.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

Планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение, размер и условия содержания таких помещений должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- условия для хранения сырья и продукции;
- защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых.

Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.

При вводе системы водоснабжения на объект по производству пищевой продукции предусматривается устройство для отбора проб воды. Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта по производству пищевой продукции должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции не допускается:

- устройство подвесных линий сетей канализации с производственными и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

- расположение санитарных узлов, душевых, прачечных и умывальных над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;
- прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры;
- использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;
- сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;
- размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;
- размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;
- хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;
- проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения.

При организации постоянных рабочих мест в производственных помещениях должно быть обеспечено естественное освещение, если иное не предусмотрено требованиями технологии. В производственных помещениях без естественного освещения для отдыха работников должны предусматриваться места с естественным освещением. При этом коэффициент естественной освещенности не должен быть менее 0,5 %.

Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции. Машины, аппараты и другое оборудование, являющиеся источниками пыли, должны быть укрыты, уплотнены и снабжены аспирационными устройствами, исключающими поступление пыли в воздушную среду производственных помещений.

На рабочих местах в производственных помещениях, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников должны предусматриваться подножные решетки (подставки).

Работники, занятые на производстве с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, связанных с загрязнением или выполняемых в неблагоприятных температурных условиях, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты, в том числе специальной защитной

одеждой, средствами индивидуальной защиты ног, смывающими и обезвреживающими средствами.

Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБЪЕКТОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

На объекте должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, реализации, хранения, транспортировки продукции (товаров) с учетом определения критических контрольных точек.

На объекте должно обеспечиваться соблюдение сроков годности пищевой продукции, производство которой на всех этапах должно осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБУСТРОЙСТВУ ТЕРРИТОРИИ ОБЪЕКТОВ И ИХ РАЗМЕЩЕНИЮ

Территория объекта должна быть ограждена, иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения, а объекты по переработке продукции животного происхождения также должны иметь зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (в соответствии с технологией процесса производства).

Административные и бытовые помещения размещаются в предпроизводственной зоне.

В хозяйственно-складской зоне размещаются помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельная), площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары, контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов, дворовые туалеты и др.

В самостоятельную функциональную зону объекта должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, водоотведение).

Емкости для сбора отходов должны находиться в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОБЪЕКТОВ

Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта должны оборудоваться в изолированных помещениях или в специально выделенных местах с ограждением.

При наличии на объекте резервуаров с чистой водой для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортировки пищевой продукции, должна поставляться постоянно, в достаточном количестве и соответствовать гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем водоснабжения. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, исключающих его загрязнение.

После каждого ремонта система водоснабжения объекта подлежит промывке и обработке моющими и дезинфицирующими средствами с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (ввода, резервуаров, производственных помещений, моечной и др.) перед ее подачей на объект.

Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время осуществления ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после дезинфекции, подпись ответственного лица.

Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

Прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолком производственных и складских помещений объекта не допускается. Стояки водоотведения с производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах объектов в оштукатуренных коробах без ревизий.

В производственных помещениях объекта должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

На объектах туалеты не должны выходить в производственные помещения, должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, должны быть оснащены умывальными раковинами для мытья рук. Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата. У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ, УПАКОВКЕ, УКУПОРОЧНЫМ СРЕДСТВАМ

Планировка производственных помещений должна исключать встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения должны быть обозначены и должны использоваться в соответствии с их назначением.

Ремонт производственных, вспомогательных (в том числе складских и санитарно-бытовых помещений, включая туалеты) объектов, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования, ремонт с заменой неисправного инженерного оборудования следует производить по мере необходимости.

Помещения объекта для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

В производственных помещениях объекта, требующих обеззараживания воздуха, должно быть бактерицидное освещение.

Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты объекта должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, должны быть в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, и должны содержаться в чистоте. Оборудование, инвентарь для производства сырой и готовой пищевой продукции должны быть отдельными, иметь соответствующую маркировку. Стеллажи, полки, поддоны должны иметь гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Производство консервов должно быть оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными терморегистрирующими приборами, или автоматическими приборами, или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации.

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным в зависимости от назначения, промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря.

Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов на объекте должно выделяться помещение или место с подводкой горячей и холодной воды, а также необходим слив в систему водоотведения. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции.

В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокальброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, а также оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

Для санитарной обработки съемных частей оборудования, разборных коммуникаций, инвентаря в производственных помещениях объекта должны предусматриваться водоразборные краны для холодной и горячей воды со шлангами, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части оборудования, инвентарь, тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте

не менее 0,2 м от пола для предотвращения их загрязнения при проведении уборки полов.

При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники объекта должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками, хранить которые следует в отдельных промаркированных шкафах. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются, сушатся.

Подготовка сырья к производству должна осуществляться в отдельном помещении объекта или подготовительном отделении. Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта запрещается.

Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и др.) хранится изолированно от производственных помещений объекта.

Для фасовки пряностей должно быть выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией.

Смет, выбой, крошку, а также пищевую продукцию, упавшие на пол или загрязненные в процессе изготовления пищевой продукции, запрещается употреблять в производстве. Указанная пищевая продукция должна складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и удаляться из производственных помещений объекта. Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.

Для хранения пищевой продукции на объекте должны быть оборудованы холодильные камеры с необходимыми площадью и объемом в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой пищевой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

Холодильные камеры ремонтируются, моются и дезинфицируются после освобождения их от пищевой продукции, в периоды подготовки холодильника к ее хранению, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

Используемая тара, упаковка и укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством порядке для контакта с пищевой продукцией, обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пищевой продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблю-

дении установленных режимов, не оказывать влияния на показатели качества, безопасности и органолептические свойства пищевой продукции. Упаковку и укупорочные средства необходимо хранить в соответствии с требованиями нормативных и (или) технических документов на конкретные типы упаковки (укупорочных средств).

Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену.

Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара должна подвергаться дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря).

В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены емкости, освобождаемые от стеклобоя по мере их заполнения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОБЛЮДЕНИЯ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ НА ОБЪЕКТАХ

На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники объекта должны немедленно сообщить об этом администрации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Санитарно-бытовые помещения обустраиваются по типу санитарного пропускника.

Работники должны быть обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью и использовать их в процессе работы. Запрещается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды. Специальная (санитарная) одежда на работнике объекта должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится для каждой смены и по мере загрязнения. Запрещается надевать на санитарную одежду верхнюю и домашнюю одежду. Стирка санитарной одежды должна производиться на объекте централизованно.

Администрация объекта обязана обеспечить контроль за соблюдением требований личной гигиены работниками объекта перед началом и во время их работы.

Работники объекта, непосредственно участвующие в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, перед началом работы должны:

- снять ювелирные украшения, часы;
- убрать волосы под косынку или колпак;
- надеть чистую санитарную одежду;
- вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать их средствами дезинфекции.

Ногти на руках должны быть коротко подстрижены и не покрыты лаком.

Мыть руки необходимо после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами, дважды после посещения туалета: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

На территории объекта необходимо предусматривать две площадки для санитарной обработки автомобильного транспорта с учетом поточности производства: для автомобильного транспорта по транспортировке живых животных и для автомобильного транспорта, перевозящего пищевую продукцию.

Во избежание загрязнения пищевой продукции на объекте необходимо наличие:

- достаточного количества производственных и вспомогательных помещений для выполняемых работ, в которых пищевая продукция не соприкасается с полом, стенами или оборудованием, кроме частей (деталей) оборудования, непосредственно контактирующих с полом, стенами и оборудованием в процессе переработки сырья или производства готовой пищевой продукции;

- отдельных помещений для освобождения от содержимого желудочно-кишечного тракта животных и промывки желудков и кишок или помещений, отделенных перегородкой высотой не менее 2,8 м и отдаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м;

- линий убоя, сконструированных таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между их различными рабочими зонами.

Производственное помещение (цех) для разделки и обвалки туш должно быть спроектировано таким образом, чтобы разделка и обвалка производились непрерывно или было обеспечено разделение между различными партиями во времени.

Для производства изделий из субпродуктов и крови на объекте должно быть предусмотрено обособленное производственное помещение.

В производственном помещении кишечного цеха объекта оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы системы водоотведения размещаются таким образом, чтобы исключить загрязнение помещения содержимым кишок и промывными водами.

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

Во всех производственных помещениях объекта, используемых для производства пищевой продукции, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и др.). Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

Во всех производственных помещениях объекта согласно графику должен осуществляться контроль за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников. При получении неудовлетворительных результатов таких исследований немедленно проводится повторная санитарная обработка с последующим контролем за эффективностью.

На объекте должно быть обеспечено разделение рабочих операций по оглушению, обескровливанию, забеловке туш и съемке шкур (для свиней в шкуре — по ошпариванию, удалению щетины, скоблению и опаливанию), нутровке и последующей разделке, обработке освобожденных от содержимого кишок, обработке и промывке других побочных продуктов убоя, в частности по съемке шкуры с голов, если это не производилось на линии убоя, упаковке побочных продуктов убоя, отгрузке мяса.

При убое должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

- группа 1 — обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре — шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины);

- группа 2 — нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание;

- группа 3 — обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья жира-сырца, крови, костей, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного и непищевого сырья).

Не допускается загрязнение крови и туши (мяса) животного содержимым желудочно-кишечного тракта.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраиваются желоба (металлические, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам. Участок сбора пищевой крови оснащается устройствами для

мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, емкостями и оборудованием для сбора и первичной обработки крови.

Разделка мяса различных видов животных должна производиться раздельно (в том числе по времени) либо в разных помещениях.

Работники на обвалке и жиловке обеспечиваются специальной одеждой, в том числе предохранительной перчаткой и кольчужной или панцирной сеткой, защищающими их от травм пальцев рук и живота.

Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок должны производиться на отдельных столах в отдельном помещении объекта.

Размораживание сырья, субпродуктов производится в камере дефростации, а при ее отсутствии — в отдельном специально отведенном помещении объекта. Размороженное мясо и мясная продукция должны немедленно направляться на переработку.

Разделка туш (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам должны проводиться в сырьевом цехе (отделении) при температуре не выше 12 °С. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

Установка морозильных камер для замораживания полуфабрикатов допускается в помещении, где производятся их расфасовка и упаковка.

Для охлаждения и замораживания в холодильные камеры направляются только обработанные субпродукты.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цех углубленной переработки мяса птицы, цех (отделение) производства мороженых и сухих яйцепродуктов, отделение первичной обработки перо-пухового сырья цеха убоя птицы должны быть изолированными друг от друга, иметь отдельные входы и бытовые помещения.

Мойка грязной тары, приемка птицы, сортировка и санитарная обработка яиц, первичная обработка перо-пухового сырья должны производиться в отдельных помещениях объекта или на площадках, оборудованных навесами, системой водоснабжения с подводкой горячей и холодной воды, системой водоотведения.

Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющими средствами, после чего промываются горячей водой.

Перед проведением дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий сырье и продукция из птицы удаляются из производственных помещений объекта.

Мелкий инвентарь дезинфицируется путем погружения в стационарные или передвижные двух- или трехсекционные ванны. Крупный инвентарь, емкостное и другое оборудование, цеховые транспортные средства, полы, стены орошаются из гидропульта, аэрозольных и пенных генераторов, моечно-дезинфекционных установок высокого давления.

Поверхности пола, стен (панелей), оборудование на участках первичной обработки, потрошения, охлаждения и упаковки тушек птицы перед началом и в процессе работы, а также по мере их загрязнения ополаскиваются водопроводной водой. В конце рабочего дня стены, пол, оборудование моются и дезинфицируются. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей рабочей смены.

Рабочие детали пересъемных машин (диски, билы, поверхности пластин), камеры с билами для удаления влаги с охлажденных тушек после мойки дезинфицируются. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей смены.

Ванны, желоба сбора крови по мере их загрязнения, а также после окончания рабочей смены очищаются от крови, промываются теплой водой и обрабатываются средствами дезинфекции.

Ванны электроохлаждения, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскиваются теплой водой, затем заполняются водопроводной чистой водой. Вода в ваннах заменяется не реже одного раза в смену.

Ежедневно после окончания работы ванны механически очищаются, промываются и обрабатываются раствором средства дезинфекции.

Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже чем через каждый час работы очищаются от пера, крови и других загрязнений, ополаскиваются водой. После окончания рабочей смены инструменты обмываются теплой водой и дезинфицируются или кипятятся в стерилизаторах не менее 15 мин. Инструменты, обработанные раствором средства дезинфекции, перед использованием ополаскиваются водой.

В процессе работы по мере загрязнения и ежедневно по окончании рабочей смены цеховые транспортные средства подлежат механической чистке и обработке горячими растворами моющих средств и средств дезинфекции.

Емкости для перевозки тушек птицы после однократного использования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке: механическая очистка, мойка с применением моющих растворов, дезинфекция острым паром или средствами дезинфекции, промывка горячей водой и просушивание.

Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводится в специально оборудованных камерах при температуре 100 °С в течение 50–60 мин, или при температуре 110–111 °С и давлении 0,5 атм в течение 30–40 мин, или при температуре 118–120 °С и давлении 1 атм в течение 15–20 мин.

Ежедневно после окончания работы лента-транспортёр, трубопровод, центрифуги освобождаются от перо-пухового сырья, промываются водой и дезинфицируются.

На участке навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания цеха убоя птицы должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены необходимо периодически распылять чистую воду аэрозольным аппаратом для осаждения пыли и перо-пуховых частиц из воздуха.

Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы, должны работать в респираторах или марлевых повязках и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).

Воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошенных тушек, запрещается заливать в ванны на ночь. Поступление воды в ванны должно осуществляться навстречу продвижению тушек птицы (тушки птицы должны покидать ванну в области поступления в нее свежей воды).

Обескровливание тушек птицы проводится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови.

Рабочие места потрошения оборудуются емкостями со средствами дезинфекции для обработки рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды.

При вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек не допускаются повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки и оборудование.

Кишечник, отбракованные внутренние органы, тушки и (или) части тушек собираются в специальные желоба или емкости и немедленно перекачиваются из цеха по трубопроводам или транспортируются специально маркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками. После вывоза отходов тара и транспорт моются и дезинфицируются на специальном изолированном участке. В конце смены трубопроводы очищаются, моются и дезинфицируются.

После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмываются водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используются шланги с насадкой либо специализированное оборудование. Мойка тушек снаружи производится в бильно-мочных или душевых устройствах.

Охлаждение тушек птицы осуществляется в туннеле воздушно-капельного охлаждения или в ваннах охлаждения в соответствии с технологическими инструкциями. Температура ледяной воды в ванне охлаждения должна поддерживаться постоянно. Вода должна заменяться по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену. Не допускается падение тушек в ванну. В случае падения тушек в ванну и пребывания в ней более 30 мин они направляются на техническую утилизацию. Полупотрошенные тушки после душирования охлаждаются в установках туннельного типа для интенсивного охлаждения и в камерах охлаждения.

Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.

Перед упаковкой тушек дно и стенки металлических и полимерных ящиков выстилаются бумагой, ящиков из гофрированного картона — пергаментом, полиэтиленовой пленкой.

Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре воздуха не более 12 °С и проводиться на оборудовании в потоке. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 мин. Температурный режим в отделении сортировки не должен превышать 12 °С.

Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы должны соответствовать технологической инструкции по переработке птицы и технологической инструкции по обработке субпродуктов птицы. Запрещается хранить мышечные желудки птиц без их предварительной очистки и промывки от содержимого. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

При производстве пресервов кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок) в зависимости от технологии производства должны быть организованы следующие вспомогательные участки:

- мойка и дезинфекция пустых банок;
- мойка инвентаря и внутрицеховой тары;
- подготовка и обработка овощей, фруктов;
- охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья;
- помещение для хранения вспомогательных материалов;
- охлаждаемая камера для хранения готовой пищевой продукции;

- помещение для хранения тары;
- централизованная тузлучная.

Пресервы после закатки не должны находиться более 2 ч в производственном помещении объекта, и по мере формирования партии готовой пищевой продукции их необходимо отправлять в холодильник на созревание.

Производство консервов размещается в производственном помещении объекта с обязательным выделением соусоварочного отделения, автоклавного отделения, двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, сырьевого участка, бланшировочного участка, расфасовочного участка.

К закаточным, наполнительным, режущим машинам должен быть предусмотрен подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители. Ежедневно по окончании работы из систем должны быть слиты масло и другие заливки.

Заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами, подвергнуты дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой.

Ежедневно по окончании обжаривания рыбы масло должно сливаться из обжарочной печи и очищаться.

Производство кулинарных изделий должно иметь следующие помещения (участки):

- хранения и обработки овощей;
- просеивания муки и приготовления теста;
- копчения, обжарки и запекания рыбы;
- охлаждения рыбы;
- приготовления заливных блюд;
- приготовления фаршевых изделий;
- приготовления соусов и ланспига;
- хранения вспомогательных материалов;
- упаковки;
- экспедиция с холодильной камерой;
- сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка);
- холодильная камера для хранения отходов после обработки сырья;
- моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую пищевую продукцию.

Дефростация (размораживание) мороженой рыбы, пищевой продукции аквакультуры должна проводиться в дефростерах или на стеллажах (воздушная дефростация) при температуре 8–20 °С и относительной влажности воздуха 90–95 %. Очищенная разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку.

Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для охлаждения готовой пищевой продукции должен проводиться на местах, исклю-

чающих загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.

Температура внутри кулинарного изделия в процессе тепловой обработки должна быть не ниже 80 °С. По окончании обжарки рыбное кулинарное изделие охлаждается до 20 °С и немедленно фасуется.

На изготовление пищевого рыбного фарша направляется дефростированная рыба с температурой в толще от 0 до 5 °С, температура готового фарша не должна превышать 10 °С. Рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.

Ракообразные и моллюски после варки, шелушения или обдирания должны подвергаться быстрому охлаждению или замораживанию.

Коптильное производство помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно иметь следующие отдельные помещения:

- для приготовления солевого раствора;
- упаковки готовой пищевой продукции;
- санитарной обработки оборотной тары;
- сушки и хранения тары;
- хранения топлива и опилок, а также моющих средств, средств дезинфекции, коптильной жидкости;
- хранения упаковочных и вспомогательных материалов;
- охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья;
- холодильник для временного хранения готовой пищевой продукции;
- склад тары с участком ее ремонта.

Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, психрометры), их показания необходимо фиксировать.

Необходимо иметь запас шомполов (прутков), реек (шестов) для обеспечения бесперебойной работы. Их санитарную обработку и дезинфекцию проводят один раз в смену. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке один раз в неделю.

Готовую копченую рыбную продукцию охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру.

При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения: упаковочное, камеры хранения готовой пищевой продукции с заданными

ми температурными режимами в зависимости от ассортимента, отделение обработки тары и инвентаря.

Вяление рыбы в естественных условиях осуществляется на открытых вешалах или под навесом. Площадка под вешалами должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей запрещается. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли. Клетки, шомпола, рейки, решетки после каждой разгрузки должны очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции.

Икорное производство должно располагаться в помещении объекта, отделенном от рыбоборозделочного цеха и участка выемки ястыков. Производство икры в банках и бочках должно быть отдельным.

Разделка рыбы и выемка ястыков должны производиться на разных участках разными работниками объекта.

При производстве икры из сырца должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления нибелиний и посторонних включений.

Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии при температуре $(0 \pm 1) ^\circ\text{C}$.

Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

На объектах, осуществляющих производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, должны быть выделены обособленные производственные помещения, а также помещения для хранения сырья, полуфабрикатов, тары и готовой пищевой продукции.

Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов.

По окончании разделки рыба должна промываться в чистой проточной воде (температура не выше $15 ^\circ\text{C}$) от слизи, крови, остатков внутренностей и храниться в охлаждаемых бункерах (холодильных камерах), или пересыпаться льдом, или немедленно направляться на дальнейшую обработку.

Пищевые отходы должны сортироваться в чистые инвентарные емкости. Отходы, получаемые при разделке рыбы, должны быть своевременно обеззаражены. Собранные пищевые отходы должны быть немедленно направлены на дальнейшую обработку или замораживание. При невозможности их немедленной обработки емкости с отходами независимо от степени заполнения должны быть направлены в охлаждаемую камеру с температурой $0-5 ^\circ\text{C}$. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 12 ч.

Пищевая продукция, полученная из охлажденного сырья, до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру в целях обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

На территории объекта должны быть оборудованы 2 площадки для санитарной обработки автомобильного транспорта с учетом поточности производства: для автомобильного транспорта, перевозящего сырье, и автомобильного транспорта, перевозящего готовую пищевую продукцию. Допускается санитарная обработка автомобильного транспорта для перевозки готовой пищевой продукции в сторонних специализированных организациях по договорам оказания услуг. Оборудование должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молочной продукции, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молочной продукцией, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стекланные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве молочной продукции не допускаются.

Согласно графику производственного контроля на объекте должен быть обеспечен во всех производственных помещениях производственный контроль за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований (или другими методами, разрешенными в установленном законодательством порядке для применения) смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников. При получении неудовлетворительных результатов указанных бактериологических исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем за ее эффективностью. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы.

Санитарная обработка емкостей для производства и хранения пищевой продукции должна производиться после каждого их опорожнения.

В случае вынужденных простоев оборудования (технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 6 ч и более) пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное молоко или нормализованные смеси должны быть направлены на повторную термическую обработку (пастеризацию, ультрапастеризацию, стерилизацию), а трубопроводы и оборудование — промыты и продезинфицированы.

На объекте должны быть разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться. Температуру моющих растворов необходимо контролировать терморегистрирующими приборами.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойку и дезинфекцию фильтров в них необходимо производить не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойку и дезинфекцию

фильтрующих материалов необходимо производить после каждого перерыва в приемке молока.

Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, мягких сыров, должна производиться в отдельном помещении объекта. Данная обработка в общей прачечной не допускается.

В случае отсутствия машины с автоматической сушкой для сушки тканевых материалов, применяемых для прессования творога, мягких сыров, оборудуются сушильные камеры или боксы, в которых устанавливаются бактерицидные лампы.

Специальные автомобильные цистерны для перевозки молока после каждого опорожнения должны мыться и дезинфицироваться.

После мойки цистерны для молока должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в сопроводительном документе. В случае вскрытия пломб работниками службы охраны объекта требуется повторное опломбирование ими цистерн для молока с проставлением соответствующей отметки в сопроводительном документе.

На специализированных объектах и в производственных помещениях объектов по производству продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих средств и средств дезинфекции, а также поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 2–6 °С, сырых сливок — при температуре не выше 8 °С не более 36 ч (включая время на перевозку).

До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, при температуре (4 ± 2) °С не более 24 ч (включая время на перевозку).

Транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками. Во время транспортировки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки до начала их переработки температура такой продукции не должна превышать 10 °С (если иное не предусмотрено законодательством).

Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки цистерн

для молока. Помещение для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами, шлангами.

Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры специализированных цистерн для молока должны быть продезинфицированы и промыты питьевой водой. После окончания приемки молока указанные шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие средства и средства дезинфекции для обработки указанных шлангов и патрубков цистерн для молока должны храниться в специально промаркированных емкостях.

Контроль за эффективностью пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже одного раза в 10 дней. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см^3 молока и при общем количестве бактерий до 10^3 в 1 см^3 молока.

Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждой емкости после ее наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу.

Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры $2-6 \text{ }^\circ\text{C}$. В процессе хранения контролируется их кислотность.

Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже 2 раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры $2-6 \text{ }^\circ\text{C}$ и направляются на розлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива составляет 6 ч. В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в емкостях до розлива более 6 ч при температуре $2-6 \text{ }^\circ\text{C}$ они направляются на повторную пастеризацию перед розливом. В аппаратном помещении объекта необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.

При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и немедленно направляются на заквашивание. Запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

Поступающее на объект молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар — просеиваться, изюм и сухофрукты — перебираться и промываться в горячей и холодной воде, какао, кофе, ванилин и

другие сыпучие продукты — проверяться на наличие механических примесей или в растворенном состоянии проходить механическую очистку с применением фильтров.

В микробиологической лаборатории объекта должны быть выделены отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения лабораторных, производственных заквасок и бактериальных препаратов, запрещается использовать для других целей.

Помещение объекта для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов (далее — заквасочное отделение) должно быть изолировано от других производственных помещений и максимально приближено к производственным помещениям, в которые производственная закваска поставляется.

В заквасочном отделении должны поддерживаться условия, обеспечивающие защиту производственных заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами. Заквасочное отделение должно быть оборудовано автономной системой очистки и обработки воздуха.

Заквасочное отделение должно иметь тамбур, предназначенный для смены работниками санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен размещаться дезинфицирующий коврик. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также стояков системы водоотведения объекта. Все вводы трубопроводов необходимо герметизировать.

Вход в заквасочное отделение разрешается только работникам объекта, изготавливающим производственную закваску и производящим его уборку. После использования тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы, вымыты и продезинфицированы.

Чистая тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до применения на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 ч чистая тара и инвентарь перед применением должны быть вновь продезинфицированы. Направлять производственную закваску в емкости для заквашивания следует по максимально коротким, вымытым и продезинфицированным трубопроводам. При использовании производственной закваски в небольшом количестве, а также производственной закваски для пересадки на стерилизованном молоке допускается ее перенос в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом производственной закваски края емкости должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, переносящий производственную закваску, должен предварительно надеть чистую санитарную одежду, вымыть и продезинфицировать руки.

Холодильные камеры необходимо мыть и дезинфицировать после освобождения их от груза, в периоды подготовки к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

Холодильные камеры для хранения масла и сыра должны подвергаться дезинфекции не реже 2 раз в год. При этом холодильные камеры необходимо освобождать от продукции.

Эффективность дезинфекции холодильных камер определяется микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если количество плесневых грибов на 1 см³ поверхности холодильной камеры составляет не более 10 клеток.

Температура и влажность в холодильной камере или в помещении склада для хранения пищевой продукции должны контролироваться не менее 2 раз в смену.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

На объектах, осуществляющих производство хлебобулочных и кондитерских изделий, должны быть оборудованы с учетом соблюдения поточности технологических процессов и ассортимента изготавливаемой продукции, используемого сырья и вспомогательных материалов следующие отдельные помещения (или участки):

- яйцебитни с функциональными зонами для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой);
- для суточного хранения сырья с участком для растаривания сырья и подготовки его к производству;
- мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы;
- тестоприготовительного отделения;
- выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой пищевой 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;
- мойки оборотной тары (упаковки);
- подготовки и хранения упаковочных материалов;
- экспедиции.

Внутренняя и внешняя поверхности тестомесильных дежей, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и

пастилы, протирающих и карамелеформирующих машин, а также другого оборудования после окончания работ очищаются и промываются горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы также пропариваются.

Линии, подающие муку в силос, должны быть оборудованы мукопросеивателями. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит.

Сход с сит проверяется на наличие посторонних включений не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах один раз в 10 дней проводится проверка силы магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в сутки. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале.

Яичный меланж хранится при температуре от -6 до $+5$ °С. Хранение дефростированного яичного меланжа более 4 ч запрещается.

Твердые жиры проверяются после распаковки на наличие загрязнений, а их поверхность зачищается.

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

Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Для производства крема допускается использовать только диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, поступившие из хозяйств, благополучных по сальмонеллезу и туберкулезу.

Перед приготовлением яичной массы все яйца подвергаются овоскопированию и сортировке, обрабатываются в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: сначала теплым 1–2%-ным раствором питьевой или кальцинированной соды, затем раствором средства дезинфекции. Обработанные яйца предварительно разбиваются на металлических ножах и выливаются в емкости в количестве не более 5 шт. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито с ячейками размером 3–5 мм. Хранится яичная масса при температуре не выше $+6$ °С, для приготовления крема — не более 8 ч, производства выпечных полуфабрикатов — не более 24 ч.

При производстве кондитерских изделий с кремом каждой сменой используются чистые стерилизованные отсадочные мешки. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе укладываются в чистую посуду и хранятся в холодильнике. Крем для кондитерских изделий должен производиться в требуемом количестве только для

одной смены. Передача остатков крема для отделки кондитерских изделий другой смене запрещается.

Крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, а также заварной и белково-сбивной сырой необходимо использовать немедленно по мере производства.

Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20–26 °С не должна превышать 5 ч, а при температуре 6 °С — 12 ч. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться на рабочем месте не реже 2 раз в смену.

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

После производства и перед реализацией кондитерские изделия с кремом должны выдерживаться в холодильных камерах при температуре 2–6 °С не менее 2 ч.

На объектах, производящих кондитерские изделия с кремом, санитарная обработка оборудования, инвентаря и тары производственных помещений проводится со следующей периодичностью:

- поддоны, ножи для разбивания яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и других сиропов, трубопроводы для перекачивания сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой пищевой продукции — не реже одного раза в смену;

- бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортировки яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного сиропа и других сиропов, бачки для транспортировки и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни и др.), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортировки пирожных — после каждого освобождения;

- емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки — не реже 2 раз в смену.

Хлебобулочные изделия после выхода из печи должны немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию. Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковки и (или) нарезки, предварительно охлаждаются, нарезаются и (или) упаковываются, а затем отправляются в экспедицию.

Хранение хлебобулочных изделий навалом запрещается.

Хлебобулочные изделия, пораженные «тягучей» (картофельной) болезнью и (или) плесенью, не допускаются для пищевых целей, не подлежат переработке и должны быть немедленно удалены из объекта.

К объектам малой мощности (пекарни и цех) относятся объекты, производящие хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 т/сут; кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью до 500 кг/сут; кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 кг/сут. Состав производственных, вспомогательных и бытовых помещений объектов малой мощности должен обеспечивать надлежащие условия для технологий производства, хранения сырья и готовой пищевой продукции, труда, быта работников.

Репозиторий БГМУ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1. *Линич, Е. П.* Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2017. 188 с.
2. *Королёв, А. А.* Гигиена питания : учеб. / А. А. Королёв. Москва : Академия, 2014. С. 453–485.

Дополнительная

3. *Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования* [Электронный ресурс] : Декрет Президента Респ. Беларусь от 23 нояб. 2017 г. № 7. Режим доступа : <https://www.pravo.by> Дата доступа : 10.09.2020.

4. *Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции* [Электронный ресурс] : постановление Совета Министров Респ. Беларусь от 5 мар. 2019 г. № 146. Режим доступа : <https://www.government.by>. Дата доступа : 10.09.2020.

5. *Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции* [Электронный ресурс] : постановление зам. министра — Главного государственного санитарного врача Респ. Беларусь от 27 мая 2019 г. № 45. Режим доступа : <https://www.bcsge.by>. Дата доступа : 10.09.2020.

6. *О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения* [Электронный ресурс] : закон Респ. Беларусь от 7 янв. 2012 г. № 340-З. Режим доступа : <https://www.pravo.by>. Дата доступа : 10.09.2020.

7. *О изменении Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»* [Электронный ресурс] : закон Респ. Беларусь от 15 июля 2019 г. № 217-З. Режим доступа : <https://www.pravo.by>. Дата доступа : 10.09.2020.

**КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ),
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ОБЪЕКТАМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ПО ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ,
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Заместителя Министра — Главного
государственного санитарного врача
Республики Беларусь
от 27.05.2019 № 45

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № ____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами Специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146 (далее — ССЭТ), а также Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее — ОСЭТ).

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
□□	□□	□□□□	□□ч	□□ мин	□□	□□	□□□□	□□ч	□□ мин
число	месяц	год	время		число	месяц	год	время	

Дата направления		
□□	□□	□□□□
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
 в ходе проверки (выборочной или внеплановой
 для использования при планировании проверок
 в ходе мониторинга (заполняется контролирующим (надзорным) ор-
 ганом при необходимости).

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего
 (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контроль-
 ный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое име-
 ется) субъекта _____

Место нахождения субъекта (объекта субъекта) _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя
 (представителей) субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к субъекту<*>:

№	Формулировка требова- ния, предъявляемого к субъекту (далее — требо- вание)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не тре- бует- ся	Коли- чествен- ный пока- затель	
1. Общие положения (максимальное количество баллов — 65)							
1.1	Соблюдены требования ОСЭТ в части, касающейся производства пищевой продукции	пп. 3–5, 7–13, 17–22, 24, 25–33 ОСЭТ					
1.2	На объекте осуществля- ется производственный контроль, в том числе лабораторный	п. 3 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1.3	На объекте обеспечено соблюдение сроков годности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения	п. 4 ССЭТ					
1.4	Пищевые добавки применяются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	п. 5 ССЭТ					
1.5	Производство пищевой продукции на всех этапах осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке	п.6 ССЭТ					«Да» оценивается в 2 балла
1.5.1	Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего	п. 6 ССЭТ					«Да» оценивается в 2 балла
1.5.2	На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов обеспечена их прослеживаемость	п. 6 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.6	Транспортирование пищевой продукции осуществляется при соблюдении условий транспортирования (условий хранения), установленных изготовителем продукции	п. 8 ССЭТ					
1.7	На объекте не допускается:	п. 9 ССЭТ	х	х	х	х	х
1.7.1	проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта; нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1.7.2	хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.7.3	наличие насекомых, грызунов и птиц	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.7.4	использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.7.5	хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 2 балла
1.7.6	повторное замораживание пищевой продукции	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.7.7	хранение пищевой продукции непосредственно на полу						«Да» оценивается в 1 балл
1.7.8	образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
1.7.9	совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции	п. 9 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1.8	При производстве пищевой продукции используется только йодированная соль	п. 10 ССЭТ					За исключением сыров и сырных продуктов, продуктов переработки океанических рыб и морепродуктов
1.9	На объекте используются одноразовые перчатки	п. 12 ССЭТ					При ручной упаковке (фасовке, укладке) пищевой продукции
1.10	Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте используются согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством	п. 13 ССЭТ					
1.11	Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов должны соответствовать типу объекта и процессам обращения пищевой продукции	п. 29 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
2. Требования к территории (максимальное количество баллов — 20)							
2.1	Территория объекта ограждена, имеет сквозной (кольцевой) проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения (объекты по переработке продукции животного происхождения имеют зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (в соответствии с технологией процесса производства))	п. 14 ССЭТ					
2.2	В самостоятельную функциональную зону объекта выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды	п. 14 ССЭТ					
2.3	Емкости для сбора отходов находятся в технически исправном состоянии, с крышками, промаркированы с указанием вида отходов	п. 15 ССЭТ					
2.4	При проведении погрузочно-разгрузочных работ обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков	п. 16 ССЭТ					
3. Требования к водоснабжению и водоотведению (максимальное количество баллов — 50)							
3.1	Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта оборудованы в изолированных помещениях	п. 17 ССЭТ					Или в специально выделенных местах с ограждением

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
3.2	Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, поставляется постоянно, в достаточном количестве, соответствует гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения	п. 19 ССЭТ					
3.3	Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, изготовлен из воды питьевого качества. Лед изготовлен, транспортируется и хранится в условиях, исключающих его загрязнение	п. 20 ССЭТ					
3.4	На объекте имеются планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний	п. 22 ССЭТ					
3.5	Система технического водоснабжения объекта отделена от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта. Обе указанные системы водоснабжения объекта не имеют соединений между собой и окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга	п. 23 ССЭТ					
3.6	Ведется журнал учета и регистрации причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода	п. 24 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требовании)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
3.7	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта препятствует обратному току стоков	п. 25 ССЭТ					
3.8	В производственных помещениях объекта предусмотрены смывные краны, гибкие шланги хранятся выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами, снабжены наконечниками	п. 27 ССЭТ					
3.9	Туалеты не выходят в производственные помещения, оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащены умывальными раковинами для мытья рук, перед входом в тамбур предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата	п. 28 ССЭТ					
3.10	У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, установлены приспособления для дезинфекции обуви	п. 28 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
4. Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам (максимальное количество баллов — 70)							
4.1	Исключены встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения обозначены табличками и используются в соответствии с их назначением	п. 30 ССЭТ					
4.2	Ремонты производятся по мере необходимости	п. 31 ССЭТ					
4.3	Производственные помещения объекта, требующие обеззараживания воздуха, оснащены бактерицидным освещением	п. 33 ССЭТ					
4.4	Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, находятся в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, содержатся в чистоте	пп. 35, 45 ССЭТ					
4.5	Для производства сырой и готовой пищевой продукции используется отдельное, промаркированное в соответствии с видом обрабатываемой продукции оборудование, инвентарь. Стеллажи, полки, поддоны имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку	п. 35 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
4.6	Производство консервов оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными приборами (системами) регулирования и контроля режимов стерилизации	п. 36 ССЭТ					
4.7	Остатки смывных вод в емкостях, трубопроводах отсутствуют	п. 37 ССЭТ					
4.8	Имеется отдельный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений (в зависимости от назначения), промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря	п. 38 ССЭТ					
4.9	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку	пп. 39, 40 ССЭТ					
4.10	В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря предусмотрены прокальброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции	п. 41 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
4.11	Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении объекта (подготовительном отделении)	п. 43 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
4.11.1	После вскрытия тары сырье пересыпается (перекладывается) во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта не допускается	п. 43 ССЭТ					«Да» оценивается в 2 балла
4.11.2	Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта	п. 43 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
4.11.3	Для фасовки пряностей выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией	п. 43 ССЭТ					«Да» оценивается в 1 балл
4.12	Имеется тара для сбора санитарного брака с обозначением «Санитарный брак», ежедневно подвергается санитарной обработке	п. 44 ССЭТ					
4.13	Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену	п. 47 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
4.14	Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара подвергается дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря)	п. 48 ССЭТ					
5. Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах (максимальное количество баллов — 30)							
5.1	На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники проводят осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале	п. 50 ССЭТ					
5.2	Санитарно-бытовые помещения обустроены по типу санитарного пропускника	п. 51 ССЭТ					
5.3	Работники обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью, используют их в процессе работы. Не допускается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды. Специальная (санитарная) одежда на работниках объекта чистая	п. 52 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
5.4	Обеспечено раздельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви. В санитарно-бытовых помещениях созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды	п. 53 ССЭТ					
5.5	Стирка санитарной одежды производится на объекте централизованно	п. 54 ССЭТ					
5.6	Лица, непосредственно участвующие в процессе производства (реализации) пищевой продукции, работают без ювелирных украшений, часов, с убранными волосами под косынку (колпак); в чистой санитарной одежде; с коротко остриженными ногтями, не покрытыми лаком	п. 56 ССЭТ					
6. Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции (максимальное количество баллов — 10)							
6.1	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции	пп. 58–79 ССЭТ					
6.2	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции	пп. 80–136 ССЭТ					
6.3	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы	пп. 137–211 ССЭТ					
6.4	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции	пп. 212–260 ССЭТ					
6.5	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мороженого	пп. 261–288 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
6.6	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство чая	пп. 289–297 ССЭТ					
6.7	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевых концентратов	пп. 298–314 ССЭТ					
6.8	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой масложировой продукции	пп. 315–329 ССЭТ					
6.9	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей	пп. 330–339 ССЭТ					
6.10	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство крахмала, патоки	пп. 340–346 ССЭТ					
6.11	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство и розлив упакованной питьевой воды, включая природную и искусственно минерализованную минеральную воду	пп. 347–388 ССЭТ					
6.12	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим заготовку и переработку грибов	пп. 389–402 ССЭТ					
6.13	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство вин	пп. 403–410 ССЭТ					
6.14	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пива и безалкогольных напитков	пп. 411–485 ССЭТ					
6.15	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство сахара	пп. 486–491 ССЭТ					

№	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее — требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
6.16	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий	пп. 492–510 ССЭТ					
6.17	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство макаронных изделий	пп. 511–521 ССЭТ					
6.18	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий	пп. 522–553 ССЭТ					
6.19	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой продукции для детского питания	пп. 554–567 ССЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

– специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146;

– общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».

подпись	инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
	20 ____ г.
подпись	инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)
	20 ____ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к проверенному субъекту, проставляются следующие отметки:

– в графе «Да» — если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

– в графе «Нет» — если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

– в графе «Не требуется» — если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту, а также если предъявляемое требование невозможно оценить;

– в графе «Количественный показатель» — если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

– в графе «Примечание (пояснение)» — для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах. Разделы 1–5:

1. «Да» — 5 баллов:

5 баллов — если требование реализовано на 100–90 % либо «Не требуется».

2. «Нет» — 0–4 балла:

4 балла — если требование реализовано на 90–70 %;

3 балла — если требование реализовано на 70–50 %;

2 балла — если требование реализовано на 50–30 %;

1 балл — если требование реализовано до 30 %;

0 баллов — если требование не реализовано.

Пункт 1.1, соответствующий пункт раздела 6:

1. «Да» — 8–10 баллов:

10 баллов — если требование реализовано на 100 %;

9 баллов — если требование реализовано на 90 %;

8 баллов — если требование реализовано на 80 %;

2. «Нет» — (0–7 баллов):

7 баллов — если требование реализовано на 70 %;

6 баллов — если требование реализовано на 60 %;

5 баллов — если требование реализовано на 50 %;

4 балла — если требование реализовано на 40 %;

3 балла — если требование реализовано на 30 %;

2 балла — если требование реализовано на 20 %;

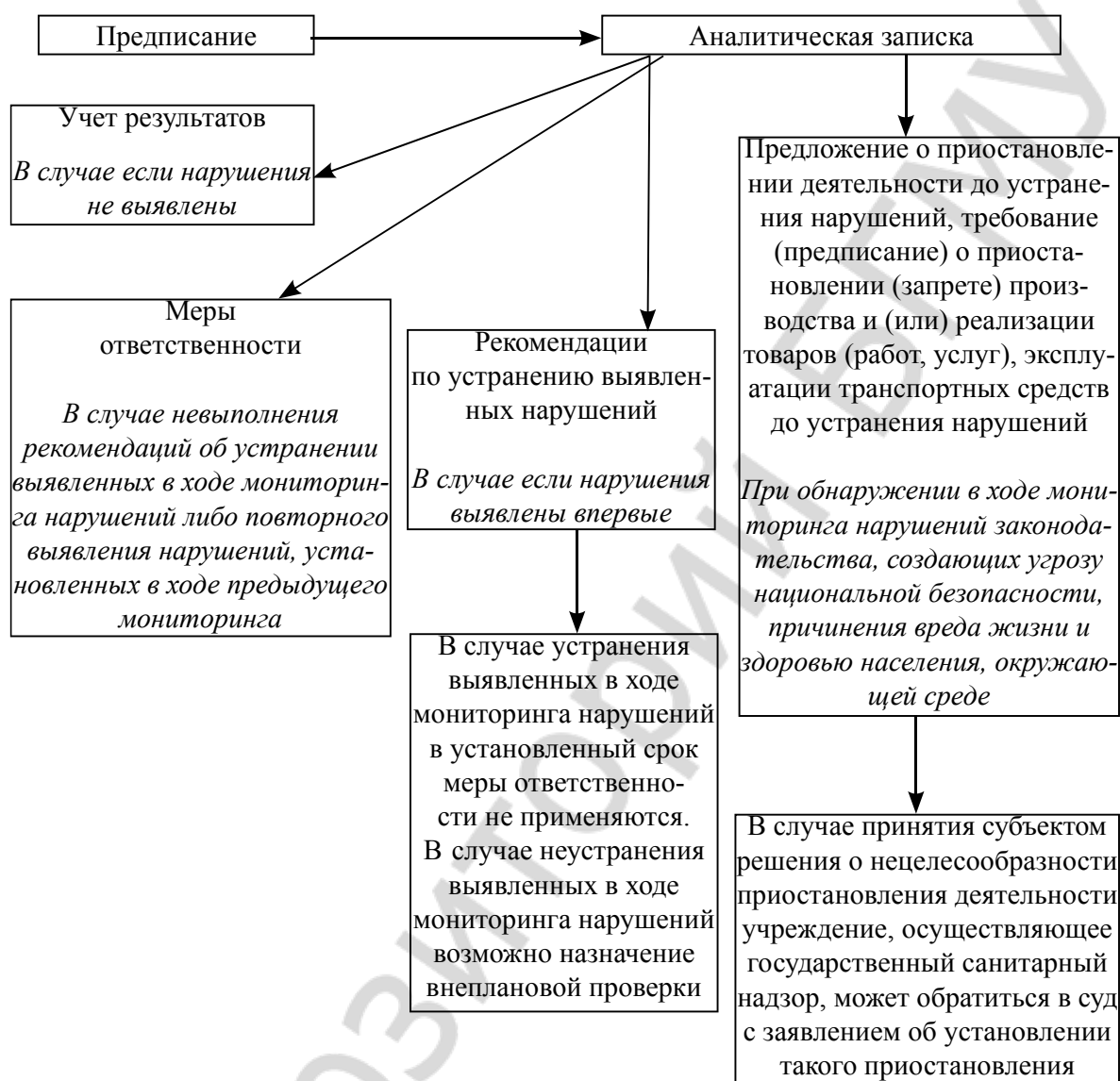
1 балл — если требование реализовано до 20 %;

0 баллов — если требование не реализовано либо «Не требуется».

Оценка результатов

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо — от ... баллов до ... баллов	Средняя степень риска — от ... баллов до ... баллов	Выраженный риск — менее ... баллов
1.	Общие положения		9	65	65–57	56–21	20 и менее
2.	Требования к территории		4	20	20–18	17–11	10 и менее
3.	Требования к водоснабжению и водоотведению		9	50	50–45	44–21	20 и менее
4.	Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам		14	70	70–66	65–26	25 и менее
5.	Требования к обеспечению соблюдения правил личной гигиены на объектах		6	30	30–27	26–10	9 и менее
6.	Требования к объектам, осуществляющим производство определенных групп пищевой продукции		6–74	10	8–10	7–4	3 и менее

СХЕМА ПРОВЕДЕНИЯ МОНИТОРИНГА



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

_____ (наименование ЦГЭ)

ПРЕДПИСАНИЕ
на проведение мониторинга

_____ 20____ г. №_____
(дата, номер)

На основании Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» _____

_____ (должность, Ф.И.О. специалиста)

в целях оперативной оценки фактического состояния объектов и условий деятельности субъектов на предмет соответствия требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия _____

_____ (перечень вопросов, подлежащих оценке в ходе мониторинга)

поручаю провести в период _____ (дата и время проведения)

МОНИТОРИНГ _____

_____ (указать наименование субъекта хозяйствования (обособленного подразделения), его объектов или территории, которая должна быть обследована)

По результатам мониторинга подготовить необходимые документы в соответствии с действующим законодательством.

Главный врач _____ (инициалы, фамилия)
(наименование ЦГЭ) _____ (подпись)

Согласие на посещение иных территорий и (или) объектов, не являющихся общедоступными, а именно:

Об использовании видео- и фото-ресурсов дистанционного надзора уведомлен:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

(наименование ЦГЭ)

Главному врачу
(наименование ЦГЭ)

АНАЛИТИЧЕСКАЯ
(ИНФОРМАЦИОННАЯ) ЗАПИСКА

_____ 20__ года

О результатах мониторинга

_____ 20__ года в период _____

(время проведения мониторинга, должности, Ф.И.О. специалистов)

проведен мониторинг соответствия требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения _____

(указывается тема мониторинга, документ, на основании которого мониторинг проводился; наименование субъекта хозяйствования)

В ходе мониторинга установлено: _____

В ходе мониторинга выявлены следующие нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения _____

(указываются факты выявленных нарушений и нормативные правовые акты, требования которых нарушены)

Врач-гигиенист _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Помощник врача-гигиениста _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Информация о принятом главным врачом ЦГЭ решении по результатам мониторинга: _____

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

(должность, Ф.И.О. руководителя
субъекта хозяйствования)

(наименование ЦГЭ)

Рекомендации
по устранению выявленных нарушений (недостатков)
от _____ 20__ г.

По результатам мониторинга за соблюдением требований законодательства в
области санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(наименование субъекта (объекта) хозяйствования, адрес)

проведенного « ____ » _____ 20__ г.

(время)

(должность, Ф.И.О. лица (лиц), проводившего(их) мониторинг)

выявлены нарушения требований _____

На основании Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Положения о порядке проведения мониторинга, утвержденного Указом Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, Вам рекомендуется выполнить следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Пункт нормативного правового акта, требования которого нарушены	Срок исполнения (указывается конкретная календарная дата)

	Предоставить информацию о выполнении рекомендаций об устранении нарушений (с приложением подтверждающих документов) в (указать территориальный ЦГЭ)	Не позднее двух дней после истечения установленного в рекомендациях срока (указывается конкретная календарная дата)	

При добровольном устранении выявленных в ходе мониторинга нарушений (недостатков) в установленный срок меры ответственности не применяются. В случае невыполнения Вами рекомендаций по устранению выявленных нарушений (недостатков) либо повторного выявления аналогичных нарушений в отношении юридического лица и (или) должностных лиц будут применены меры ответственности в установленном законодательством порядке.

(руководитель учреждения либо
должность лица, проводившего мониторинг)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Исполнено в ___ экз. на ___ л., с рекомендациями ознакомлен и один экземпляр получил:

(руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) субъекта)

(подпись)

Рекомендации направлены заказным письмом с уведомлением о получении:

(число, месяц, год и номер)

ОГЛАВЛЕНИЕ

Мотивационная характеристика темы	3
Термины и определения	5
Государственный санитарный контроль за объектами, осуществляющими производство пищевой продукции	6
Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов организаций, осуществляющих производство пищевой продукции	11
Требования к размещению и устройству объектов	12
Требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов	14
Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов организаций, осуществляющих производство пищевой продукции	16
Требования к обустройству территории объектов и их размещению	16
Требования к водоснабжению и водоотведению объектов	17
Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам	18
Требования к обеспечению соблюдения личной гигиены на объектах	21
Требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции	22
Требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы	24
Требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции	27
Требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции	31
Требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий	35
Список использованной литературы	39
Приложение 1	40
Приложение 2	57
Приложение 3	58
Приложение 4	59
Приложение 5	60

Учебное издание

Бацукова Наталья Леонидовна
Богданович Ксения Викторовна
Римжа Михаил Иванович и др.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ЗА ОРГАНИЗАЦИЯМИ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМИ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Учебно-методическое пособие

Ответственная за выпуск Н. Л. Бацукова
Редактор А. В. Лесив
Компьютерная вёрстка А. В. Янушкевич

Подписано в печать 29.03.21. Формат 60×84/16. Бумага писчая «Снегурочка».

Ризография. Гарнитура «Times».

Усл. печ. л. 3,72. Уч.-изд. л. 3,63. Тираж 99 экз. Заказ 123.

Издатель и полиграфическое исполнение: учреждение образования
«Белорусский государственный медицинский университет».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/187 от 18.02.2014.

Ул. Ленинградская, 6, 220006, Минск.