УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Совета Министров

Республики Беларусь

05.03. 2019 №146

|  |
| --- |
| Специфические санитарно-эпидемиологические требования для объектов промышленности по переработке сельхозпродукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции |

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями установлены требования к размещению, оборудованию, процессам производства, содержанию и эксплуатации объектов промышленности по переработке сельхозпродукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции (далее, если иное не определено настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями – объект).
2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека условий деятельности субъектов хозяйствования, производимой ими продукции, выполняемых работ, установлены «Общими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования», утвержденными Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7.
3. На объекте должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования продукции (товаров), с учетом определения критических контрольных точек. Субъекты предпринимательской и иной хозяйственной (экономической) деятельности, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.
4. За нарушение требований настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.
5. На объектах должно обеспечиваться соблюдение сроков годности пищевой продукции, а также материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения, условий производства и применения используемой пищевой продукции.
6. Используемая тара и упаковка должна:

быть изготовлена из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для контакта с пищевой продукцией;

обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пищевой продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства продукции.

1. Пищевые добавки должны применяться в соответствии техническим регламентом Евразийского экономического союза, устанавливающим требования к качеству и безопасности пищевых добавок, а также настоящими Специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями для объектов, осуществляющих производство пищевой продукции.
2. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре изготовителя. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.
3. Растворы пищевых добавок должны готовиться в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении объекта. Пищевые добавки в виде готовых растворов или в сухом виде выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях или таре, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.
4. Все этапы производства пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего. На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов должна обеспечиваться их прослеживаемость.
5. Транспортирование пищевой продукции должно осуществляться при наличии санитарно-гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для транспортирования пищевой продукции должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

1. На объектах запрещается:

проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта;

нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях;

хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевых продуктов, в холодильниках (холодильных камерах);

наличие насекомых, грызунов и птиц;

использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещения;

хранение, использование в производстве и реализация продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;

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

совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, а также хранение продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции.

хранение пищевой продукции непосредственно на полу.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И ТЕРРИТОРИИ ОБЪЕКТОВ

1. Функционирование объекта должно осуществляется при наличии санитарно-гигиенического заключения, выданного в [порядке](consultantplus://offline/ref=657DEFBC8E8026D05039C9C4F089CF97D17FBD16BC3C9D696847EF631D8F8980B087FC97A4C4CA22C96001E8F8R1M0I), установленном законодательстовом.
2. Территория объекта должна быть ограждена сплошным забором; иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта; иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения, для объектов по переработке продукции животного происхождения - зону предубойного содержания животных с санитарным блоком.

В предпроизводственной зоне размещаются административные и бытовые помещения; контрольно-пропускной пункт.

В производственной зоне размещаются: производственные помещения; склады продукции; котельная (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

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 другие.

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).

1. 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.
2. При проведении погрузочно-разгрузочных работ должна быть обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОБЪЕКТОВ

1. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта должны оборудоваться в изолированных помещениях или в специально выделенных местах с ограждением.
2. При наличии в объекте резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.
3. Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции должна:

поставляться постоянно и в достаточном количестве;

соответствовать установленным гигиеническим нормативам к питьевой воде централизованных систем питьевого водоснабжения.

1. Лед, контактирующий с пищевой продукцией при её производстве, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей установленным гигиеническим нормативам к питьевой воде централизованных систем водоснабжения. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, исключающих его загрязнение.
2. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими и дезсредствами с последующими лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемическом отношении точек (вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.
3. В организации должны быть планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний.
4. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.
5. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, 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 проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.
6. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения организации должно препятствовать обратному току стоков.
7. 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.

1. 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.
2. На объектах туалеты не должны выходить в производственные помещения, должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук, перед входом в тамбур должна быть предусмотрена специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится продукция животного происхождения, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, МИКРОКЛИМАТУ

1. Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов должно соответствовать типу объекта и процессам обращения пищевой продукции.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ

1. Планировка производственных помещений должна исключать встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой продукции с животными, навозом, отходами производства.
2. Ремонт производственных, вспомогательных, в том числе складских, и санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) объектов, ремонт с заменой неисправного инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования следует производить по мере необходимости.
3. Помещения объекта для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.
4. Производственные помещения объекта с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.
5. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты объекта должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.
6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые на объекте, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами, и содержаться в чистоте. Оборудование, инвентарь для производства сырой и готовой продукции должны быть раздельными, иметь соответствующую маркировку.
7. Производство консервов должно быть оснащено автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными терморегистрирующими приборами или автоматическими приборами или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации.
8. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.
9. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть раздельным в зависимости от назначения, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.
10. Для проведения мойки и дезинфекции инвентаря, оборудования и помещений должны использоваться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь, согласно инструкциям по их применению.
11. 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.
12. Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов на объекте должно выделяться помещение или место с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

1. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокалиброванные по объёму ванны, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.
2. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, разборных коммуникаций, инвентаря в производственных помещениях объекта должны предусматриваться: водоразборные краны 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 шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются, сушатся.

1. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении объекта – подготовительном отделении. Растаривание 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 другие) хранится изолированно от производственных помещений объекта.

Сыпучие и жидкие компоненты перед пуском в производство должны быть профильтрованы или просеяны. Все сыпучие компоненты пропускаются через магнитные уловители.

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

1. Смет, выбой, крошку, а также пищевые продукты, упавшие на пол или загрязненные в процессе изготовления пищевой продукции, запрещается употреблять в производстве. Указанная продукция должна складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и удаляться из производственных помещений организации. Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.
2. Транспортировка сырья по территории объекта должна производиться в маркированных закрытых емкостях либо в ненарушенной промышленной упаковке.
3. Для хранения продукции на объекте должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготовляемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

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

1. Не допускается хранение тары в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену.
2. Возвратная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. В объекте данная тара должна подвергаться дополнительной санитарной обработке.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ

1. На объектах по производству, реализации, хранению, транспортированию пищевой продукции ежедневно перед началом смены уполномоченные работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и реализации на наличие гнойничковых заболеваний. 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.
2. Санитарно-бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника.
3. 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.

Санитарная одежда на работнике объекта должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения. Запрещается надевать на санитарную одежду верхнюю и домашнюю одежду.

1. Должно быть обеспечено раздельное хранение личной и специальной (санитарной) одежды и обуви. Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей с санитарной одеждой запрещается. В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.
2. Стирка санитарной одежды должна производиться на объекте централизованно.
3. Администрация объекта обязана обеспечить контроль за соблюдением требований личной гигиены работниками объекта перед началом и в течение их работы.
4. Работники объекта, непосредственно участвующие в процессе производства и реализации пищевой продукции, перед началом работы должны:

снять ювелирные украшения, часы;

подобрать волосы под косынку или колпак;

надеть чистую санитарную одежду;

вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

1. Мыть руки необходимо:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. На территории объекта необходимо предусматривать две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна – для автотранспорта по транспортировке живых животных, вторая – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию*.*
2. Во избежание загрязнения мяса и мясной продукции объект должен располагать:

достаточным количеством производственных и вспомогательных помещений для выполняемых работ, в которых продукция не соприкасается с полом, стенами или оборудованием, кроме частей (деталей) оборудования, непосредственно контактирующих в процессе переработки сырья или производства мяса и мясной продукции;

отдельным помещением для освобождения от содержимого желудочно-кишечного тракта животных и промывки желудков и кишок или помещением, отделенным перегородкой высотой не менее 2,8 м и отдаленным от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м;

отдельными помещениями для хранения упакованного и неупакованного мяса, за исключением тех случаев, когда продукты хранятся в разное время или таким образом, чтобы упаковочный материал или вид хранения не могли загрязнить мясо и мясную продукцию;

линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между их различными рабочими зонами.

1. 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.
2. Для производства изделий из субпродуктов и крови в объекте должно быть предусмотрено обособленное производственное помещение.
3. 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 проводится при температуре не выше плюс 12°С.
4. Во всех производственных помещениях объекта, используемых для производства мяса и мясной продукции, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другие). Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.
5. Объект обязан периодически осуществлять во всех производственных помещениях, согласно графику, контроль эффективности 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 ее эффективности.
6. В объекте должно быть обеспечено разделение следующих рабочих операций: оглушение, обескровливание, забеловка туш и съемка шкур (для свиней в шкуре: ошпаривание, удаление щетины, скобление и опаливание); нутровка и последующая разделка; обработка освобожденных от содержимого кишок; обработка и промывка других побочных продуктов убоя, в частности, съемка шкуры с голов, если это не производилось на линии убоя; упаковка побочных продуктов убоя; отгрузка мяса.
7. Обескровливание туш должно производиться при вертикальном положении животного в условиях, предотвращающих загрязнение крови и туши животного содержимым желудочно-кишечного тракта.
8. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраиваются желоба (металлические, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.
9. Участок сбора пищевой крови оснащается устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, емкостями и оборудованием для сбора и первичной обработки крови.
10. Разделка мяса различных видов животных должна производиться раздельно (в том числе по времени), либо в разных помещениях.
11. Работники на обвалке и жиловке обеспечиваются спецодеждой, в том числе предохранительной перчаткой и кольчужной или панцирной сеткой, защищающими их от возможности травмы пальцев рук и живота.
12. Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок должны производиться на отдельных столах, в отдельном помещении объекта или в отдельную смену.
13. Размораживание сырья, субпродуктов производится в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии – в отдельном специально отведенном помещении объекта. Размораживание продукции при комнатной температуре запрещается. Размороженные мясо и мясная продукция должны быть немедленно направлены на переработку.
14. Разделка туш (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам должны проводиться в сырьевом цехе (отделении) при температуре не выше +12 град. C.)
15. Сырье, направляемое из обвалочного отделения объекта на измельчение и посол, должно иметь температуру не выше 4оС.
16. Установка морозильных камер для замораживания пельменей допускается в помещении, где производится их расфасовка и упаковка.
17. Для охлаждения и замораживания в холодильные камеры направляются только обработанные субпродукты.
18. Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере холодильника или в общей камере холодильника на участке, отгороженном от остальной части холодильника сплошной перегородкой.
19. Обеззараживание условно годного мяса и мясной продукции должно осуществляться в обособленном помещении (отделении) объекта. Запрещается обеззараживание условно годного мяса и мясной продукции проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов объекта. Контакт сырого условно годного мяса с готовой мясной продукцией не допускается.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. 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: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8 °С; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная.
2. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха.
3. Пустая оборотная тара и тара с рыбой должна храниться на стеллажах. В днищах тары должны быть предусмотрены отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается по высоте в один ряд.
4. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в посуде из нержавеющей стали.
5. Пресервы после закатки не должны находиться более 2 часов в производственном помещении объекта и по мере формирования партии готовой продукции должны отправляться в холодильник на созревание.
6. 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.
7. К закаточным, наполнительным, режущим машинам должен быть предусмотрен подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители.
8. Стерилизация консервов должна проводиться в соответствии с технологическими инструкциями.
9. Ежедневно по окончании работы из систем должно быть слито масло и другие заливки. Заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами, подвергнуты дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой.
10. Санитарная обработка цистерн и цеховых баков для хранения масла для заливки должна проводиться после каждого опорожнения. Долив масла в цистерны запрещается.
11. Масло, используемое для пищевых целей, должно храниться в плотно закрытых и опломбированных емкостях.
12. Ежедневно, по окончании обжаривания рыбы, масло должно сливаться из обжарочной печи и очищаться.
13. Обжарочные печи должны быть оборудованы системой местной вытяжной вентиляции.
14. Кулинарное производство должно располагаться в изолированном производственном помещении объекта в блоке с другими производственными помещениями, вырабатывающими рыбную продукцию.
15. Кулинарное производство должно иметь следующие помещения (участки): сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка); 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 продукции; экспедиция с холодильной камерой; холодильная камера для хранения отходов после обработки сырья; моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую продукцию.
16. Дефростация (размораживание) мороженной рыбы, нерыбных объектов должна производится в дефростерах или на стеллажах (воздушная дефростация) при температуре 8-20 °С и относительной влажности воздуха 90-95%.
17. Очищенная разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку.
18. Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для охлаждения готовой продукции должен производиться на местах, исключающих загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.
19. Обработка яиц должна осуществляться в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны подвергаться овоскопированию, быть мытыми и продезинфицированными. После обработки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных помещениях необработанные яйца в кассетах запрещается.
20. Подготовка овощей и зелени проводится в отдельном помещении объекта. Овощи, зелень после предварительной промывки перебираются, очищаются и вновь промываются холодной проточной водой.
21. При использовании в производстве муки обязательно ее просеивание для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.
22. Температура внутри кулинарного изделия в процессе тепловой обработки должна быть не ниже 80 °С.
23. По окончании обжарки кулинарное изделие охлаждается до 20 °С и немедленно фасуется.
24. Не допускается к реализации готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и другие) без крышек.
25. 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.
26. При использовании пищевых добавок смесь веществ, стабилизирующих фарш, должна готовиться заранее и храниться в плотно закрытой маркированной емкости в сухом, прохладном месте.
27. Пищевой рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.
28. Ракообразные и моллюски после варки, шелушения или обдирания должны подвергаться быстрому охлаждению или замораживанию.
29. 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; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; для упаковки готовой продукции; холодильник для временного хранения готовой продукции; для санитарной обработки оборотной тары; сушки и хранения тары; склад тары с участком ее ремонта; для хранения топлива и опилок, а также моющих средств, средств дезинфекции, коптильной жидкости; для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.
30. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.
31. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, психрометры), показания которых заносятся в отдельные журналы.
32. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны иметь запас необходимый для бесперебойной работы и проведения их санитарной обработки и дезинфекции 1 раз в смену. Коптильные камеры и клети должны подвергаться полной санитарной обработке один раз в неделю.
33. Температура в толще тушки рыбы горячего копчения должна составлять не менее 80 °С.
34. Готовую копченую рыбную продукцию охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру.
35. До реализации рыбная продукция горячего копчения хранится при температуре от 2 до минус 2 °С, рыбную продукцию холодного копчения – при температуре от 0 до минус 5 °С.
36. Хранение рыбной продукции горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 часов с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбную продукцию горячего копчения следует до температуры не выше минус 18 °С немедленно после охлаждения.
37. При ручной укладке ломтиков копченой рыбной продукции должны использоваться одноразовые латексные перчатки, лопатки или вилки.
38. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения: упаковочное; камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента; отделение обработки тары и инвентаря.
39. Вяление рыбы в естественных условиях производят 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.
40. Перед развеской на вешала рыба должна промываться водой питьевого качества.
41. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.
42. Клети, шомпола, рейки, решетки после каждой разгрузки должны тщательно очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции.
43. Икорное производство должно располагаться в отдельном от рыборазделочного цеха и участка выемки ястыков помещении объекта. Производство икры в банках и бочках должно быть раздельным.
44. Разделка рыбы и выемка ястыков должна производиться на разных участках разными работниками объекта.
45. При производстве икры из сырца должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления нибелиний и посторонних включений. При переработке икры из сырца применяются только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленная соль.
46. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии при температуре 0±1 °С.
47. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.
48. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть чистой.
49. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.
50. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.
51. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стираются, а перед использованием – кипятятся.
52. Вобъектах, осуществляющих производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов должны быть выделены обособленные производственные помещения, а также помещения для хранения сырья, полуфабрикатов, тары и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.
53. Оборудование, используемое в процессе приготовления медицинского рыбного жира и витаминов, должно быть максимально герметизировано и обеспечено системой общеобменной принудительной вентиляции.
54. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов.
55. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.
56. До и после разделки рыбу следует хранить в охлаждаемых бункерах или пересыпать льдом и размещать на специальных поддонах.
57. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем.
58. По окончании разделки рыба должна тщательно промываться в чистой проточной воде (температура не выше 15-18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и храниться в охлаждаемых бункерах или пересыпаться льдом в соответствии с технологическими инструкциями или немедленно быть направлена на дальнейшую обработку.
59. Промывку рыборазделочных столов следует проводить по мере загрязнения.
60. Пищевые отходы должны сортироваться в чистые инвентарные ящики. Отходы, получаемые при разделке рыбы, должны быть своевременно обеззаражены.
61. Собранные пищевые отходы должны быть немедленно направлены на дальнейшую обработку или замораживание.
62. При невозможности немедленной обработки тара с отходами независимо от степени ее заполнения должна быть направлена в охлаждаемую камеру с температурой 0-5 °С.
63. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 12 часов.
64. Пищевые отходы, предназначенные для корма скота, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из производственного помещения рыборазделочного цеха не реже одного раза в смену.
65. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыба должна быть хорошо промыта чистой проточной водой (температура не выше 15 °С).
66. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в морозильной камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.
67. Вода в глазировочных ваннах должна меняться по мере загрязнения с одновременной очисткой ванн, но не реже одного раза в сутки.
68. Камеры хранения рыбы и рыбной продукции, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой должны быть охлаждены до заданной температуры хранения.
69. Складирование рыбной продукции должно производиться не ближе 0,5 м от стен и на высоте от пола не менее 0,2 м.
70. Инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки и другой) должен ежедневно промываться, один раз в неделю обрабатываться растворами средств дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
71. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь должны тщательно очищаться от остатков тузлука, жира, соли.
72. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.
73. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны обеспечиваться специальной одеждой и обувью, перчатками или рукавицами.
74. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь при контакте с пищевыми продуктами и водой, быть устойчивыми к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение приспособлений, специально не предназначенных для этой цели.
75. Емкости для размораживания, посола и отмочки должны быть подключены к системе горячего и холодного водоснабжения через смесители.
76. Для хранения соли на рабочих местах должны применяться специальные емкости, не допускающие загрязнения соли.
77. Бомбажные и бракованные консервы должны храниться в отдельном помещении.
78. Упаковочная тара не должна использоваться повторно.
79. Мороженая рыбная продукция должна хранится при температуре не выше минус 18 °С. Во время ее доставки допускается кратковременное повышение температуры хранения, но не более чем на 3 °С.
80. Вода для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом должна быть чистой, прозрачной, без вредных примесей.
81. Рыбная продукция, полученная из охлажденного сырья, до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру с целью обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.
82. Экспертиза на наличие паразитов должна проводиться на объекте производственной лабораторией или аккредитованными лабораториями сторонних организаций по договору.
83. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов и других) последние должны максимально удаляться.

Запрещается выносить рыбу или ее части за пределы объекта работниками объекта, в том числе для использования в личных целях или скармливания домашним животным.

Свежая рыба с поражением кожи триходиной, костией, хилодонеллой, ихтиофтририусом и другими паразитами до промывки в воде должна быть обмыта горячей водой или 5% раствором поваренной соли.

После окончания обработки пораженной рыбы должна производиться уборка и дезинфекция производственного помещения объекта, оборудования, инвентаря.

1. Работники, осуществлявшие обработку пораженной паразитами рыбы, после ее окончания должны вымыть руки жидким мылом и обработать их растворами антисептиков для дезинфекции рук.

Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы и рыбной продукции приведены в таблицах 1 – 4 Приложения 1 к настоящим Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

1. При обнаружении заражения хотя бы одного вида рыб личинками дифиллоботриид и описторхисов, независимо от степени инвазии, вся рыба, выловленная из данного водоема и способная быть промежуточным хозяином обнаруженных паразитов, считается «условно годной». В разряд «условно годная» переводят рыбную продукцию, в пробе которой обнаружена хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.
2. Реализация свежей и охлажденной необеззараженной «условно годной» рыбы через объекты общественного питания и торговли запрещается. При невозможности обработки «условно годной» рыбы на местах лова допускается ее транспортирование к ближайшим пунктам обработки.
3. При определении пищевой и кормовой пригодности рыб учитываются паразиты, находящиеся в мышечной ткани, а также паразиты поверхности тела, печени, икры или молок, если эти части направляются для пищевого или кормового использования.
4. Паразиты, находящиеся вне мышечной ткани: в жабрах, в других органах, в пищеварительном тракте и полостях тела, не могут быть причиной браковки рыбы или понижения ее сортности.
5. Не допускается к реализации рыба при обнаружении хотя бы одной личинки гельминта в живом состоянии. Такая рыба должна быть обеззаражена.
6. Рыба, пораженная миксоспоридиями (разжижение мышечной ткани), после вылова должна замораживаться как можно скорее для минимизации проявлений нарушения консистенции рыб.
7. Размораживание такой рыбы должно быть очень быстрым (до температуры не выше минус 2 °С), а последующую термическую обработку (обжарку) необходимо проводить при повышенных температурах (160-165 °С).
8. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбы, допускается использование ее для пищевых целей только после засаливания, термической обработки или в виде консервов.
9. Использование «условно годной» рыбы в пищевых целях допускается в зависимости от ее вида и размеров после обработки, гарантирующей обеззараживание продукта.
10. Для обеззараживания «условно годной» рыбы должны применяется следующие режимы посола:

обеззараживание дальневосточных лососей от личинок D.klebanovskii (D.luxi) производится всеми способами промышленного посола при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы 5%; при теплом посоле «на пласт» дальневосточные лососи должны солиться не менее 8 суток;

обеззараживание сиговых, лососевых и хариусовых рыб от личинок лентеца чаечного проводится смешанным слабым посолом в течение 10 суток при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 8-9%;

при посоле охлажденного омуля рыба должна быть выпотрошена;

для обеззараживания рыбы от личинок описторхиса, псевдамфистомы, клонорхиса, метагонимуса и нанофиетуса применяется смешанный крепкий и средний посол при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14%. При этом продолжительность посола должна составлять:

для пескаря, уклеи, гольяна, верховки – 10 суток;

для плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, шиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей – 21 суток;

для крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей – 40 суток.

1. Для исключения неравномерного просаливания рыбы в каждой ванне должны быть установлены деревянные площадки-решетки для пригруза.
2. При обработке «условно годной» морской рыбы (сельдь, скумбрия, атлантический и тихоокеанские лососи и другой), предназначенной для холодного копчения, производства маринованной и соленой рыбной продукции, в том числе с использованием дальневосточных лососей, способами, не гарантирующими гибель гельминтов, опасных для человека и животных, производства пресервов следует применять режимы обеззараживания от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов.
3. При посоле икры рыб в качестве самостоятельного пищевого продукта обеззараживание от личинок лентеца широкого осуществляется следующими способами:

теплый посол (температура 15-16 °С) проводится при количестве соли (в процентах к весу икры): 12% – 30 минут, 10% – 1 час; 8% – 2 часа; 6% – 6 часов;

охлажденный посол (при температуре 5-6 °С) при тех же соотношениях соли и икры проводится вдвое дольше.

Охлажденный посол икры сиговых и других рыб, зараженных личинками лентеца чаечного, проводится при количестве соли 5% к весу икры в течение 12 часов.

Посол икры проходных лососевых и осетровых рыб (в икре отсутствуют гельминты, опасные для человека) проводится согласно технологическим инструкциям.

1. Обеззараживание рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных и пресмыкающихся от личинок лентецов описторхиса, псевдамфистомы, клонорхиса, метагонимуса, нанофиетуса, живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов проводится в морозильных камерах при оптимальных режимах замораживания.
2. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбной продукции, ее следует использовать для пищевых целей только после горячей термической обработки или стерилизации в соответствии с технологическими инструкциями.
3. Изготовление копченой рыбной продукции при температуре 45-60 °С из сырья морского происхождения, содержащего живых личинок анизакид, должно проводиться после предварительного замораживания при оптимальных режимах обработки.
4. Производство вяленой и холодного копчения рыбной продукции из язя и плотвы допускается только из сырья, предварительно замороженного при установленных режимах обработки.
5. Ракообразные и моллюски обеззараживаются при кипячении в течение 15 минут.
6. Отходы, получаемые при переработке «условно годной» рыбной продукции, а также рыбной продукции, переведенной в разряд «непригодная», направляются на производство рыбной муки для животноводческих целей. В случае отсутствия установок по выработке рыбной муки отходы провариваются в котлах в течение 30 минут с момента закипания. Допускается захоронение отходов в биотермальных ямах.
7. Запрещается сбрасывать в водоемы и на мусорные свалки отходы переработки рыбной продукции, а также скармливать их животным без предварительного обеззараживания.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПТИЦЕПРОДУКЦИИ

1. 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.
2. Мойка грязной тары, приемка птицы, сортировка и санитарная обработка яиц, первичная обработка перопухового сырья, должны производиться в отдельных помещениях объекта или площадках, оборудованных навесами, системой водоснабжения с подводкой горячей и холодной воды, системой водоотведения.
3. Концентрированные кислоты и щелочи должны храниться в отдельных складах или шкафах под замком.
4. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы.
5. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющими средствами, после чего промываются горячей водой.
6. Перед проведением дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий сырье и птицепродукция удаляются из производственных помещений объекта.
7. Мелкий инвентарь дезинфицируется погружением 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.
8. Поверхности пола, стен (панелей) и иное 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 моется и дезинфицируется. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей рабочей смены.
9. Для мойки полов, загрязненных жиром, применяются моющие средства с обезжиривающим эффектом.
10. Рабочие детали перосъемных 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.
11. Ванны, желоба сбора крови, по мере их загрязнения, а также после окончания рабочей смены, очищаются от крови щетками, ершами, а затем промываются теплой водой и обрабатываются средствами дезинфекции.
12. Ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошеных 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.
13. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты должны содержаться в чистоте. 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 минут. Инструменты, обработанные раствором средств дезинфекции, перед использованием ополаскиваются водой.
14. 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.
15. Ящики 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.
16. Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводится в специально оборудованных камерах при 100 °С в течение 50-60 минут или при 110-111 °С и давлении 0,5 атм – 30-40 минут, или при 118-120 °С и давлении 1 атм – 15-20 минут.

После дезинфекции тары острым паром промывка водой не проводится.

1. Ежедневно после окончания работы лента-транспортер, трубопровод, центрифуги, освобождаются от перопухового сырья, промываются водой и дезинфицируются.
2. Емкости для сбора яйцемассы используются однократно, после чего моются горячей водой и дезинфицируются.
3. Стеклянная тара для упаковки яйцепродуктов моется горячей водой, выдерживается в сушильном шкафу при температуре 160±2 °С в течение 30 минут или дезинфицируется паром в камерах в течение 10-15 секунд.
4. Ежедневно перед началом работы, после окончания работы и при необходимости проводится санитарная обработка установок переработки яиц, отделения и сбора яичной массы, приборов для разбивания яиц. Перед началом работы на агрегате устанавливаются продезинфицированные узлы разбивания и ванночки. В перерывах поверхности агрегата, соприкасающиеся с яичной массой, узлы разбивания и ванночки промываются последовательно холодной и горячей водой, затем дезинфицируются. После окончания смены поверхности агрегата, загрязненные яичной массой, узлы разбивания и ванночки, роликовый транспортер, щетки промываются водой, затем горячим моющим раствором с использованием щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются. Дезинфекция осуществляется в сушильном шкафу при температуре 160±2 °С в течение 30 минут.
5. По окончании рабочей смены проводится санитарная обработка емкостей, включающая механическую очистку, мойку горячим моющим раствором, ополаскивание холодной или горячей водой.
6. В летний период, если температура в помещении превышает 16 °С, санитарная обработка яйцеразбивальной машины проводится через каждые 2 часа работы.
7. Прибор для разбивания яиц, желткоотделители, ванночки для сбора яйцемассы заменяются чистыми через каждый час работы, моются холодной, а затем горячей водой и обрабатываются раствором средств дезинфекции или насыщенным паром в камерах в течение 10-15 секунд.
8. После разбивания недоброкачественного яйца прибор для разбивания яиц, узлы разбивания и ванночки на агрегате заменяются чистыми. Загрязненные детали промываются холодной водой, моются теплым раствором моющего средства с использованием щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются.
9. Операторы агрегата переработки яиц и лица, работающие на приборе для разбивания яиц, должны через каждый час работы или после контакта с недоброкачественной яичной массой мыть руки с последующей обработкой кожи рук антисептиком.
10. Фильтрующие цилиндры фильтров заменяются чистыми через каждый час работы. Использованные, очищенные цилиндры промываются водопроводной водой, кипятятся 10 минут или дезинфицируются.
11. В перерывах и по окончании работы разборные детали трубопроводов промываются холодной, а затем горячей водой с использованием ершей и щеток с последующей дезинфекцией в сушильных шкафах в течение 30 минут при температуре 160±2 °С или растворами средств дезинфекции. Продезинфицированные детали ополаскиваются водопроводной водой.
12. Ферментеры, мешалки, трубопроводы, насосы, краны, отражатель подачи яйцемассы и другое съемное оборудование подлежит санитарной обработке до начала работы, после окончания каждого цикла ферментации, в конце рабочей смены.
13. Перед началом работы данное оборудование ополаскивается водопроводной водой. После окончания каждого цикла ферментации и в конце рабочей смены все оборудование промывается водопроводной водой до полного удаления остатков яйцемассы, промывается горячим щелочным раствором, очищается при помощи ершей и щеток, ополаскивается теплой водой и дезинфицируется.
14. Текущая санитарная обработка пастеризационно-охладительных установок проводится через каждые 4 часа работы и по окончании рабочей смены. Сначала установка освобождается от остатков яичной массы путем пропускания через нее водопроводной воды в течение 10-15 минут, затем безразборным способом промывается горячим щелочным моющим раствором в течение 30-40 минут и ополаскивается теплой водой до полного исчезновения щелочного раствора (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумажке). Один раз в неделю пластины разъединяются для осмотра, просушки и восстановления эластичности прокладочной резины. Пригар удаляется при помощи ершей или щеток. Перед началом работы установка собирается и промывается горячей водой в течение 10-15 минут. Один раз в неделю для снятия налета с внутренней поверхности пластин проводится безразборная обработка пастеризатора и системы трубопроводов 1% раствором азотной кислоты путем циркуляции раствора в течение 20-30 минут после предварительной мойки водопроводной водой, горячим щелочным моющим раствором и ополаскивания теплой водой. Затем установка ополаскивается водопроводной водой до полного удаления остатков кислоты (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумаге).
15. Не реже чем через каждые две недели распыляющее устройство, сушильная башня, циклоны механически очищаются щетками, промываются водопроводной водой, щелочными теплыми моющими растворами, ополаскиваются теплой водой и дезинфицируются.
16. Пол, стены производственного помещения перед началом работы ополаскиваются холодной водой, в процессе и после окончания работы, а также по мере загрязнения ежедневно моются теплым раствором моющего средства и ополаскиваются теплой водой. Один раз в неделю после мойки помещение дезинфицируется.
17. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях. В производство может подаваться только подготовленная соль.
18. Жиры должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями хранения, установленными производителями, и растапливаться при температурных режимах, оговоренных технологическими инструкциями.
19. Для удаления ферропримесей из сухих сыпучих продуктов необходимо использовать магнитоулавливающие устройства.
20. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой, помещение для мойки и дезинфекции яиц, помещение для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику, производящему обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки. В помещении для обработки яиц должна иметься инструкция по их мойке и дезинфекции.
21. Для производства используются яйца после овоскопирования, мойки и дезинфекции и последующего ополаскивания. Хранение подготовленных яиц не допускается.
22. С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу яйца разбиваются над емкостью небольшого объема. В нее одновременно выливается не более 5 яиц, после чего содержимое тщательно осматривается.
23. Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 5 °С не должна превышать 1 час. Хранение яичной массы без холода запрещается.
24. Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, использовать их для других целей запрещается.
25. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
26. 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 перопуховых частиц из воздуха.
27. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы, должны работать в респираторах или марлевых повязках и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).
28. Одновременно на линии перерабатывается птица только одного вида и возрастной группы. В случае доставки на переработку одновременно сухопутной и водоплавающей птицы, вначале перерабатывается сухопутная птицу (цыплята, цыплята-бройлеры, куры, индейки, индюшата, цесарки, цесарята), затем − водоплавающая (утки, утята, гуси, гусята).
29. Воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошеных тушек, запрещается заливать в ванны на ночь. Поступление воды в ванны должно осуществляться навстречу продвижения тушек птицы (тушки птицы должны покидать ванну в области поступления в нее свежей воды).
30. Вода в ваннах заменяется по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в смену.
31. Обескровливание тушек птицы производится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови, таким образом, чтобы не допустить ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.
32. Поверхности туннелей, желобов на этом участке должны быть металлическими, бетонными или облицованными плиткой, хорошо очищаемыми, доступными для санитарной обработки.
33. Не допускается накопление пера, крови и других отходов переработки в желобах, решетках, трапах.
34. Весь процесс потрошения осуществляется над желобами или ленточными транспортерами.
35. Рабочие места потрошения оборудуются емкостями с средствами дезинфекции для обработки рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды.
36. При вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование.
37. Кишечник, отбракованные внутренние органы, тушки и (или) части тушек не должны скапливаться в цехе. Они собираются в специальные желоба или емкости и немедленно перекачиваются по трубопроводам или транспортируются специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками, на производство сухих животных кормов.
38. После вывоза отходов тара и транспорт моются и дезинфицируются на специальном участке, изолированном от готовой продукции. В конце смены трубопроводы очищаются, моются и дезинфицируются.
39. 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-моечных или душевых устройствах.
40. Запрещается применять салфетки, тряпки для сухого туалета тушек птицы.
41. Запрещается охлаждать условно годные, непотрошеные и полупотрошеные тушки птицы погружением в воду.
42. Охлаждение тушек птицы осуществляется в тоннеле воздушно-капельного охлаждения или в ваннах охлаждения в соответствии с технологическими инструкциями. Температура ледяной воды в ванне охлаждения должна постоянно поддерживаться. 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 минут, они направляются на техническую утилизацию. Полупотрошеные тушки после душирования охлаждаются в установках туннельного типа для интенсивного охлаждения и в камерах охлаждения.
43. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.
44. Перед упаковкой тушек дно и стенки металлических и полимерных ящиков выстилаются бумагой, ящиков из гофрированного картона – пергаментом, полиэтиленовой пленкой.
45. Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре воздуха не более 12 град. C и проводиться на оборудовании в потоке. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды.
46. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 минут. Температурный режим в отделении сортировки не должен превышать 12°С.
47. 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.
48. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 минут.
49. Отделение переработки технических отходов цеха убоя птицы должно быть изолировано от производственных помещений объекта, производящих птицепродукцию, или располагаться в отдельно стоящем строении.
50. Яйца сортируются по массе на специальных машинах или поточных автоматизированных линиях с проведением овоскопии. Яйца с чистой скорлупой поступают непосредственно на сортировку. При использовании поточных линий по обработке яиц разделение яиц на чистые и загрязненные не проводится.
51. Для маркировки яиц используются химические вещества, разрешенные в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.
52. Яйца хранятся при температуре от 0 °С до 20 °С. В холодильниках яйца хранятся при температуре от 0 °С до минус 2 °С и относительной влажности воздуха 80 – 85%. Яйца с поврежденной скорлупой хранятся при температуре не выше 10 °С.
53. Для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи («насечка», «мятый бок»). Такие яйца хранятся не более 1 суток, не считая дня снесения, и перерабатываются на птицефабриках.
54. Освобождение содержимого яйца от скорлупы производится вручную в цехе сортировки яиц или ином отдельном помещении объекта.
55. Содержимое яиц «тек» сливается в чистую эмалированную посуду вместимостью 0,5 литра. При отсутствии иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции масса фильтруется и сливается в продезинфицированную посуду большой вместимости. Температура в холодильнике должна быть в пределах от 0 °С до 4 °С, относительная влажность воздуха – 85%.
56. Каждая емкость с яичной массой должна быть промаркирована с указанием наименования объекта, продукта, массы нетто, даты и часа сбора яичной массы.
57. Срок хранения и реализации яичной массы должны быть не более 24 часов с момента ее сбора.
58. В яйцесушильных цехах птицефабрик для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре от 8 °С до 10 °С.
59. В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка он должен направляться на сушку сразу же после размораживания.
60. Размораживание мороженых яйцепродуктов должно проводиться быстро, не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции.
61. Не допускаются для выработки мороженых и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца «бой», «насечка», «выливка», «присушка», «мятый бок», «малое пятно» и технический брак «кровяное кольцо», «большое пятно», «тек», «красюк», «кровяное пятно», «тумак», «зеленая гниль», «миражное яйцо».
62. Яйца должны распаковываться в помещении объекта, полностью отделенном от других производственных помещений объекта. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения цеха (отделения) производства мороженых и сухих яйцепродуктов.
63. Яйца перед подачей в помещение разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.
64. Санитарная обработка поверхности скорлупы яиц проводится моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
65. После разбивания скорлупы вручную или при помощи машин содержимое яиц должно собираться в чистую стерильную емкость или лоток и проверяться на доброкачественность.
66. При ручном разбивании в одну емкость сливается содержимое не более пяти яиц.
67. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.
68. Прибор для разбивания яиц, чашечка для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяется чистыми продезинфицированными через каждый час работы.
69. Обнаруженное недоброкачественное яйцо, имеющее изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, должно быть удалено вместе с загрязненным инструментом, который заменяется чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляется на мойку и стерилизацию.
70. При помещении разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должна быть предусмотрена моечная, оснащенная оборудованием для стерилизации и дезинфекции ведер, чашечек, лотков и других.
71. К помещению разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должен быть подведен пар или горячая вода, используемые для дезинфекции оборудования при его загрязнении и в конце каждой смены.
72. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в специально промаркированные «Для технических целей» емкости, которые после наполнения транспортируются в отделение переработки технических отходов цеха убоя птицы. Недоброкачественные яйца из производственных помещений объекта удаляются немедленно.
73. Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном (не менее трех штук) количестве.
74. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, должна охлаждаться в специальной емкости пастеризатора до температуры 5-8 °С.
75. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре 5-8 °С в течение 24 часов в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.
76. При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехе должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкую яичную массу в случае отключения холодной воды, электроэнергии в цехе.
77. Тара, наполненная охлажденными жидкими яйцепродуктами, должна быть немедленно закрыта и помещена в морозильные камеры.
78. После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки во избежание подтаивания яичной массы упаковка стеклянной тары в ящики и обвязка ящиков из гофрированного картона производится в помещении при температуре не выше минус 6 °С и затем ящики быстро помещаются в камеры хранения при температуре и влажности воздуха, обеспечивающих защиту продуктов от порчи.
79. Размороженные яйцепродукты с температурой 4-6 °С подлежат немедленному использованию.
80. Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. На территории объекта должны быть оборудованы две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна – для автотранспорта, перевозящего сырье, вторая – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию. Допускается санитарная обработка автотранспорта для перевозки готовой продукции в сторонних специализированных организациях по договорам оказания услуг.
2. Оборудование должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молочных продуктов, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стеклянные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве молочных продуктов не допускаются.
3. Емкости для производства и хранения молочных продуктов (кроме используемых для производства творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.
4. Администрация объекта обязана обеспечить осуществление во всех производственных помещениях производственного контроля за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников согласно графику производственного контроля.
5. При получении неудовлетворительных результатов вышеуказанных исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем за ее эффективностью.
6. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы.
7. Санитарная обработка емкостей для производства и хранения молочных продуктов должна производиться после каждого их опорожнения.
8. В случае вынужденных простоев оборудования (технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2 часов 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.
9. В объекте должны быть разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться. Температура моющих растворов должна контролироваться терморегистрирующими приборами.
10. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.
11. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должны производиться не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтрующих материалов должны производиться после каждого перерыва в приемке молока.
12. Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, мягких сыров, должна производиться в отдельном помещении объекта. Данная обработка в общей прачечной не допускается.
13. В случае отсутствия машины с автоматической сушкой для сушки тканевых материалов для прессования творога, мягких сыров оборудуются сушильные камеры или боксы, в которых устанавливаются бактерицидные лампы.
14. Цистерны для молока после каждого опорожнения должны мыться и дезинфицироваться.
15. 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 цистерн данными работниками. В таком случае в сопроводительном документе ставится отметка.
16. В специализированных объектах и в производственных помещениях объектов по производству сухих, жидких и пастообразных молочных продуктов 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.
17. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко могут храниться при температуре 4±2°С не более 36 часов после охлаждения с учетом времени перевозки (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования).
18. Сырые сливки могут храниться при температуре не выше 8°С не более 36 часов после охлаждения с учетом времени перевозки.
19. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, предназначенные для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей, в том числе сухих молочных смесей, молочных напитков, в том числе сухих молочных напитков, молочных каш, должны храниться при температуре 4±2 °С не более 24 часов после охлаждения с учетом времени перевозки (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования).
20. Транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с сырьем и пищевыми продуктами. Во время транспортировки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура такой продукции не должна превышать 10 °С.
21. Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки специализированных молочных цистерн. Помещение для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами, шлангами.
22. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры специализированных молочных цистерн 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 должны храниться в специально промаркированных емкостях.
23. Для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продуктов детского питания должны быть предусмотрены отдельные емкости, а для подачи молока – отдельные молокопроводы.
24. Емкости для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продуктов детского питания должны быть промаркированы.
25. Контроль за эффективностью пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже одного раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см3 молока и общем количестве бактерий до 1х103 в 1 см3 молока.
26. Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждой емкости после ее наполнения пастеризованным молоком.
27. На переработку или на розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу.
28. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры 4±2°С. В процессе хранения контролируется их кислотность.
29. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.
30. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры 4±2 °С и направляются на розлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива составляет не более 6 часов. В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в емкостях до розлива более 6 часов при температуре 4±2 °С – они направляются на повторную пастеризацию перед розливом.
31. В аппаратном помещении объекта необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.
32. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и немедленно направляются на заквашивание.
33. Запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.
34. При производстве молочных продуктов для детского питания молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры 4±2 °С, после чего они направляются на розлив или на последующую высокотемпературную обработку.
35. В целях предупреждения попадания в молочные продукты посторонних предметов: поступающее в объект молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях; мука, сахар должны просеиваться; изюм – перебираться и промываться; какао, кофе, ванилин и другие сыпучие продукты должны проверяться на наличие механических примесей или в растворенном состоянии проходить механическую очистку с применением фильтров.
36. Для стерилизации воздуха в помещениях обсушки и упаковки сыров должны быть установлены бактерицидные лампы.
37. В микробиологической лаборатории объекта должно быть выделено 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.
38. Помещение объекта для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов (далее – заквасочное отделение) должно быть изолированно от других производственных помещений и максимально приближено к производственным помещениям, в которые производственная закваска поставляется.
39. В заквасочном отделении должны поддерживаться условия, обеспечивающие защиту производственных заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами.
40. Заквасочное отделение должно быть оборудовано автономной системой очистки и обработки воздуха.
41. Заквасочное отделение должно иметь тамбур для смены работниками санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен размещаться дезинфицирующий коврик.
42. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также стояков системы водоотведения объекта. Все вводы трубопроводов должны быть герметизированы.
43. Для стерилизации воздуха в заквасочном отделении и его тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы.
44. Вход в заквасочное отделение разрешается только работникам объекта, изготавливающим производственную закваску и производящим его уборку.
45. Не допускается использование закваски (лабораторной или производственной) и бактериального препарата из ранее вскрытых упаковок и (или) с истекшим сроком годности.
46. Не допускается использование производственной закваски с повышенной кислотностью.
47. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.
48. После использования тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.
49. 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 часов чистая тара и инвентарь перед применением должны быть вновь продезинфицированы.
50. Направлять производственную закваску в емкости для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам. При использовании небольших количеств производственной закваски, а также производственной закваски для пересадки на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом производственной закваски края емкости с ней должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, переносящий производственную закваску, должен предварительно надеть чистую санитарную одежду, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.
51. Холодильные камеры моются и дезинфицируются после освобождения их от груза, в периоды подготовки к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящихся молочных продуктов.
52. Температура и влажность в холодильной камере или в помещении склада для хранения готовой продукции должны контролироваться лабораторией объекта два-три раза в смену.
53. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.
54. Холодильные камеры для хранения масла и сыра должны подвергаться дезинфекции не реже двух раз в год. При этом холодильные камеры должны освобождаться от продукции.
55. Эффективность дезинфекции холодильных камер определяется микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если количество плесневых грибов на 1 см2 поверхности холодильной камеры составляет не более 10 клеток.
56. Для борьбы с плесенью холодильные камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают фунгицидами.
57. Емкости в транспортных средствах и (или) тара (контейнеры) должны использоваться только для транспортировки молочных продуктов.

ГЛАВА 11

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО

1. Организация технологических процессов на объекте по производству мороженого должна обеспечивать поточность и последовательность их осуществления от поступления сырья, вспомогательных компонентов до производства готовой продукции, упаковки (фасовки), обработки инвентаря и тары, с организацией их в отдельных обособленно расположенных помещениях (отделениях).
2. Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки автомолцистерн. Помещения для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами.
3. Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока через люк цистерны должны быть снабжены наконечниками из нержавеющей стали.
4. При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого сдатчика. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики дезинфекция фильтров в них производится не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров производится после каждого перерыва в приемке молока.
5. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока промываются и дезинфицируются в моечной для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.
6. Температура молока при приемке его на объект не должна превышать 10 °С.
7. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть обработаны средствами дезинфекции и промыты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, обработаны средствами дезинфекции, закрыты заглушками или водонепроницаемыми чехлами и подвешены на кронштейны.
8. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры 4±2 °С. В процессе хранения контролируется их кислотность.
9. Рассольный испаритель и испаритель ледяной воды должны устанавливаться в закрытых помещениях объекта. Коммуникации систем охлаждения ледяной воды перед пуском в эксплуатацию и периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции.
10. Для охлаждения смесей и других продуктов в технологии производства мороженого следует использовать ледяную воду с температурой 1-2 °С, циркулирующую по закрытой системе, соответствующую по показателям безопасности воде питьевого качества.
11. Производство пирожных, тортов из мороженого ручным способом осуществляется на отдельном участке, в состав которого доложены входить помещение приготовления крема, отделочное помещение и моечная внутрицехового инвентаря.
12. Полимерные и деревянные палочки или ложечки для мороженого должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.
13. Палочки из древесины должны быть чистыми, гладкими и храниться в упаковке.
14. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого применения.
15. В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.
16. Жидкое и сгущенное молочное сырье, сахарный сироп, плодово-ягодные сиропы и концентраты, поступающие в автомолцистернах, перекачиваются в специальные резервуары.
17. Мука из муковозов подается пневмотранспортером в специальные бункеры для бестарного хранения. Установки для бестарного хранения могут быть также использованы для хранения сухих молочных продуктов, сахара-песка.
18. Масло сливочное при наличии окисленного слоя следует зачищать.
19. В производстве мороженого используется диетическое яйцо. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях объекта (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой, помещение для мойки и дезинфекции яиц, помещение для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику объекта, производящему обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.
20. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.
21. Яйца используются после овоскопирования, мойки, дезинфекции.
22. С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу, яйца в количестве не более 5 разбиваются над емкостью небольшого объема, после чего содержимое емкости тщательно осматривается.
23. Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками не более 3 мм. Хранится яичная масса при температуре не выше 5 °С не более 1 часа. Хранение яичной массы без холода запрещается.
24. Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, использовать их для других целей запрещается.
25. Свежие плоды и овощи инспектируются, сортируются по качеству, отбраковываются недозрелые, перезрелые, мятые и забродившие. Для удаления с поверхности сырья загрязнений, механических примесей, ядохимикатов и микрофлоры отобранная для производства партия плодов и овощей тщательно промывается в проточной холодной воде. После мойки плоды и овощи обрабатываются (освобождаются от плодоножек, и косточек, измельчаются, протираются). Полученная плодово-ягодная или овощная масса быстро охлаждается и используется для приготовления мороженого. Плодово-ягодная и овощная массы могут храниться при температуре 0-2 °С не более 24 часов.
26. Бобы какао, цукаты, изюм, сухофрукты перебираются, очищаются от посторонних примесей. Изюм и сухофрукты тщательно моются в горячей и холодной воде, доводятся до кипения, охлаждаются и подсушиваются.
27. Зараженные вредителями бобы какао подвергаются термической обработке в специальных камерах.
28. Орехи пропускаются через сортировочную машину или перебираются на столах с магнитными заграждениями. Запрещается использование ядер орехов, пораженных плесенью. Ореховое ядро освобождается от скорлупы, а затем дробится или рассеивается, обжаривается.
29. Приготовленный для использования в производстве мороженого инвертный сироп, охлажденный до 30-40 °С хранится не более 8 часов.
30. Мед, сироп, шоколадные и другие жидкие полуфабрикаты, растопленные жиры процеживаются через специальные сита.
31. Смеси мороженого готовятся в специальных смесительных емкостях (сыродельные ванны, ванны длительной пастеризации, резервуары для хранения молока и молочных продуктов, оборудованные мешалками и другие). Время подогрева смеси не более 2 часов.
32. Во избежание попадания посторонних предметов, для удаления из смеси не растворившихся комочков сырья приготовленная смесь перед пастеризацией фильтруется на дисковых, плоских, пластинчатых, цилиндрических или других фильтрах. Перед фильтрованием каждой партии смеси фильтры проверяются, очищаются и при необходимости заменяются. При отсутствии специальных фильтров смесь фильтруется через лавсан или марлю. Производить нормализацию и фильтрацию смеси после пастеризации запрещается.
33. Пастеризация смеси производится при строгом соблюдении температурного режима и времени выдержки: при температуре 70 °С смесь выдерживается 30 минут, при температуре 75 °С – 20 минут, при температуре 80 °С – 10 минут, при температуре 85 °С – 5 минут. На пастеризационно-охладительных установках смесь пастеризуется при температуре 87±2 °С с выдержкой 1 минута.
34. После пастеризации смесь охлаждается до температуры 2-6 °С. Созревание смеси проводится при температуре 4±2 °С в течение от 4 до 12 часов, после чего смесь направляется на фризерование.
35. В случае невозможности немедленного использования смеси допускается ее хранение после созревания при температуре 4±2 °С – в течение не более 24 часов, а при температуре 0-4 °С – не более 48 часов.
36. После фризерования фасованное мороженое закаливается при температуре от минус 25 °С и ниже в специальных морозильных аппаратах.
37. Весовое мороженое, а при отсутствии скороморозильных аппаратов и мелкофасованное мороженое, закаливается в камерах замораживания с температурой воздуха не выше минус 20 °С, а при отсутствии компрессоров двухступенчатого сжатия – с температурой воздуха не выше минус18 °С. Температура весового мороженого после закаливания должна быть не выше минус12 ˚С.
38. Транспортировка мороженого осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими поддержание температуры продукта не выше минус 12 °С.

ГЛАВА 12

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ

1. Сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики и другие должны ежесменно подвергаться механической очистке от остатков, мойке и пропариванию.
2. Ленточные транспортеры, используемые для передачи чайного листа на разные участки производства, завялочные агрегаты должны подвергаться ежедневной механической очистке от загрязнения и остатков чайного листа.
3. В сушильном отделении необходимо ежедневно очищать поверхности печей от пыли, а также систематически проводить механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.
4. Бункеры для чая должны быть закрыты и открываться только во время засыпки в них чая.
5. Чаеупаковочные и чаеоберточные автоматы, автоматические весы, гидравлические и механические прессы и другое оборудование должны обметаться от пыли и засорения в конце каждой смены и по мере необходимости.
6. Смотровые столы, купажные барабаны и бункера над автовесами должны быть оборудованы отсосами для удаления образующейся чайной пыли.
7. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от сушеного ароматического растительного сырья.
8. После вскрытия тары чай и (или) сушеное ароматическое и неароматическое растительное сырье высыпают на смотровой стол и удаляют из него все замеченные посторонние примеси.
9. При обнаружении заплесневелого, затхлого, подмоченного, засоренного или с другими дефектами чая (сушеного ароматического и неароматического растительного сырья) ящики с испорченной продукцией отбраковываются. Расфасовка такого чая не допускается.
10. Чай и чайное сырье перед упаковкой пропускаюется через магнитные сепараторы.
11. Гвозди и другие металлические частицы, при вскрытии ящиков с чаем, должны собираться в специальную тару и удаляться в конце смены из производственного помещения объекта. Пол после вскрытия каждой партии чая должен тщательно подметаться.
12. Транспортировка чайного листа должна производиться в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции. Применение поврежденных, сломанных и загрязненных ящиков запрещается.

ГЛАВА 13

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

1. Каждая технологическая линия должна быть герметизирована.
2. Трубы, мукопросеиватели, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на наличие целостности сит. Обработка и очистка мукопросеивательной системы от мучных вредителей должны осуществляться в соответствии с планом-графиком объекта.
3. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение объекта.
4. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену.
5. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале объекта.
6. Шланги для перекачки продукции должны храниться подвешенными на специальных крюках, на концах этих шлангов должны быть заглушки. Запрещается расположение данных шлангов на полу в местах движения работников объекта и техники.
7. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие требования:

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

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

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

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

1. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях.
2. Зелень, предназначенная для сушки, должна проходить визуальный контроль на инспекционной ленте.
3. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются с удалением посторонних примесей, пропускаются через магнитные уловители, промываются.
4. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей, с удалением поврежденных насекомыми, заплесневелых и недоброкачественных. После дробления орехи, миндаль и семена масличных культур пропускаются через сито и магнитные уловители.
5. Все зерновое сырье, поступающее на переработку, подвергается осмотру для выявления и удаления посторонних примесей, пропускается через магнитные уловители для очистки от металлопримесей, очищается на сепараторе двойной аспирации.
6. Мойка круп осуществляется в соответствии с технологической инструкцией.
7. Порошкообразное сырье (сухое молоко, сухие сливки, яичный порошок, крахмал, пищевые кислоты, овощные порошки, специи, какао-порошок, пищевые добавки и другое) просеивается через сита и пропускается через магнитные уловители.
8. Сушеные овощи (морковь, картофель, белые коренья, пряная зелень, лук, чеснок, капуста, зеленый горошек и другое) осматриваются с удалением посторонних примесей и нестандартных овощей.
9. Культивируемые сушеные грибы осматриваются с удалением нестандартных экземпляров и посторонних примесей, а дикорастущие сушеные грибы осматриваются с удалением нестандартных экземпляров и посторонних примесей, замачиваются в холодной воде и промываются до полного удаления остатков песка.
10. Мясной фарш осматривается с удалением посторонних примесей и пропускается через магнитные уловители.
11. Кофе, сырье, используемое для изготовления кофейных напитков (ячмень, овес, бобы сои, цикорий, желуди, каштаны, плодовые косточки, орехи арахисовые, кедровые и буковые и другое), очищается на сепараторе и пропускается через магнитные уловители.
12. Цукаты пропускаются через магнитные уловители.
13. Ситовое оборудование должно быть на каждой линии отдельным и иметь необходимые номера сит.
14. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от сушеного ароматического растительного сырья.
15. Жидкие компоненты перед пуском в производство должны быть профильтрованы.

ГЛАВА 14

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Хранилища, предназначенные для хранения шрота, не реже одного раза в год должны дезинфицироваться.
2. При загрузке хранилищ не допускается смешивание различных классов (сортов) и видов маслосемян.
3. Текущая уборка помещений и оборудования в хранилищах маслосемян и шрота должна производиться сухим способом.
4. Сливо-наливные устройства для отпуска масел растительных в железнодорожные и автоцистерны должны обеспечивать раздельный прием-отпуск разных по видам и степени очистки масел растительных.
5. При использовании одного сливо-наливного устройства оно должно полностью освобождаться от предыдущего вида масла растительного путем продува.
6. Резервуары для масложировой продукции (масла растительные) после опорожнения, при смене вида и сорта хранящегося масла растительного должны быть тщательно зачищены от осадка и подвергнуты санитарной обработке.
7. Баки для хранения жиров не реже одного раза в 30 дней должны освобождаться от жира и подвергаться санитарной обработке.
8. Бачки для эмульгатора один раз в неделю должны освобождаться от эмульгатора и мыться с применением моющих средств, с последующей промывкой горячей водой и сушкой.
9. Мойка линии непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями должна проводиться ежедневно циркуляционным или ручным способом горячей водой с добавлением моющих средств и последующим ополаскиванием теплой питьевой водой.
10. Ежедневно по окончании работы дозаторы (коробки на весах) и трубопроводы подачи нежировых компонентов в смеситель, смесители, эмульсионный трубопровод, эмульсионные насосы, бак возврата должны быть освобождены от остатков продукции и подвергнуты санитарной обработке.
11. Перемещение мятки, лепестка, крупки, шрота и лузги должно производиться закрытыми транспортными средствами.
12. Маслосемена должны пропускаться через магнитные уловители металлопримесей. Магниты должны ежесменно очищаться от металлопримесей.
13. Отпуск маслосемян в производство масложировой продукции (масла растительные) допускается после получения заключения лаборатории, подтверждающего их пригодность. Использование протравленных маслосемян для получения масложировой продукции запрещается.
14. Прием на объект масел растительных для производства масложировой продукции из немаркированных цистерн запрещается.
15. При фасовании майонеза в стеклянную тару должна проводиться дефектоскопия чистой стеклянной тары (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с готовой продукцией (для определения наличия в ней посторонних включений). При обнаружении посторонних включений продукция должна быть направлена на переработку в соответствии с технологической инструкцией.
16. Транспортировка жидкой неупакованной масложировой продукции должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов и обозначенных соответствующей маркировкой.
17. Перед наливом или после слива масел растительных железнодорожные и автомобильные цистерны должны подвергаться на объекте санитарной обработке.

ГЛАВА 15

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПЛОДООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ, СУШЕНЫХ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ, КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И СОЛЕНЫХ ОВОЩЕЙ

1. Для кратковременного хранения овощей, плодов устраиваются сырьевые площадки.
2. Ящики и корзины с продовольственным сырьем устанавливаются на сырьевой площадке штабелями. Допускается хранение яблок, айвы, тыквы, кабачков, корнеплодов и других овощей на площадке с твердым покрытием навалом в соответствии с технологическими инструкциями.
3. Зелень должна складываться на специальные стеллажи.
4. Очистка сырьевой площадки, канализационных трапов и желобов от остатков сырья и отходов должна производиться ежедневно.
5. Производственные помещения объекта с особым режимом деятельности (по упаковке плодоовощной продукции под вакуумом, модифицированной газовой среде, производству полуконсерв, нестерилизованной консервированной плодоовощной продукции) должны быть оснащены бактерицидными лампами.
6. Очищать и мыть аппаратуру, оборудование, необходимо сразу после прекращения работы агрегата с полной его разборкой. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, то для их мойки применяется щелочной раствор моющего средства с последующим смывом его горячей водой. Бланширователи после мойки дезинфицируются средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь согласно инструкции по их применению.
7. При производстве консервов из зеленного горошка воду в бланширователе необходимо менять ежесменно, не реже 1 раза в сутки следует полностью очищать от горошка, тщательно промывать горячей водой со щетками, дезинфицировать и промывать водой.
8. Гидротранспортеры не реже одного раза в сутки очищаются от остатков сырья, промываются водой.
9. Возвратная тара перед подачей под упаковку, должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки, поверхность которых непосредственно контактирует с продукцией, должны быть обработаны паром в отделении обработки оборотной тары.
10. Транспортировка сырья (кроме свежих фруктов, ягод, овощей, картофеля) по территории объекта должна производиться в маркированных закрытых емкостях.
11. Допускается подача сырья из мешков асептического хранения непосредственно на технологический процесс.
12. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в вентилируемых помещениях, в деревянных закормах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов для контакта с пищевыми продуктами.
13. Транспортирование намолоченного зеленого горошка проводят в чистых, сухих, продезинфицированных ящиках или автоцистернах, при условии, что суммарная длительность от момента вымолачевания зеленого горошка до подачи его на переработку не должно превышать 4 часов при температуре воздуха 25 °С.

ГЛАВА 16

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО КРАХМАЛА, ПАТОКИ

1. Клубни картофеля с механическим повреждением, а также пораженные фитофторой и пятнистостью должны немедленно направляться на переработку.
2. При обнаружении в картофелехранилище очагов поражения картофеля гнилью картофель необходимо немедленно направлять на переработку.
3. Картофель, поступающий на переработку, должен быть хорошо отмыт от грязи, освобожден от посторонних примесей (песка, соломы, камней и другого).
4. Сырой картофельный крахмал для производства сухого крахмала и патоки должен храниться в специальных заливных складах в соответствии с требованиями технической документации.
5. Загрузка сернистых печей серой должна быть механизирована.
6. Сухой крахмал перед подачей на упаковку или склад (при бестарном хранении) должен быть просеян и пропущен через магнитоулавливатели.
7. Ситовая поверхность (центробежные, призматические бураты, дуговые сита) должна быть целой, не порванной, заклеивание отверстий в ситах бумагой запрещается.
8. Накопившиеся за смену промывные воды и бракованный продукт должны быть переработаны в течение смены. Сборники промывных вод и бракованного продукта необходимо не реже 1 раза в месяц очищать, мыть и дезинфицировать.
9. Продукция должна укладываться в штабеля на подтоварниках. Высота подтоварника должна составлять не менее 20 см., проходы между штабелями не менее 0,75 м.
10. Силосные баки для хранения сухого крахмала насыпью должны иметь приспособления для механической разгрузки.

ГЛАВА 17

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО И РОЗЛИВ ПИТЬЕВЫХ И (ИЛИ) МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД

1. Водопровод, подающий природную минеральную воду, хозяйственно-питьевой водопровод и технический водопровод должны быть раздельными. Системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета в соответствии с требованиями ТНПА, устанавливающих требования к опознавательной окраске трубопроводов промышленных предприятий.

Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «минеральная», «питьевая» и «техническая».

1. На предприятиях смешанного профиля допускается разливать   
   на одной и той же линии безалкогольные, слабоалкогольные   
   напитки, питьевые и минеральные воды. В этом случае перед розливом   
   минеральной воды следует тщательно промыть фасовочную машину и трубопроводы питьевой водой с температурой не ниже 80 °С.
2. При розливе на одной и той же линии минеральных вод различных наименований перед началом розлива каждого наименования   
   минеральной воды фасовочные машины и трубопроводы промываются питьевой водой и ополаскиваются в соответствии с требованиями технологической инструкции минеральной водой, розлив которой предполагается осуществлять.
3. На всех этапах производства, переработки и распространения питьевые и минеральные воды должны быть защищены от любых загрязнений.
4. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы:

исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции;

обеспечить выпуск качественных и безопасных минеральных и питьевых вод.

1. Все этапы технологических процессов переработки и розлива минеральных и питьевых вод должны осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.
2. Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников предприятия.
3. Для обработки природных питьевых и минеральных вод допускается использование только методов, разрешенных в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.
4. Не допускается применение препаратов хлора для обработки природных питьевых и минеральных вод, предназначенных для розлива.
5. Пар, используемый в прямом контакте с природной питьевой и минеральной водой и поверхностями, соприкасающимися с ней, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к контаминации природной минеральной воды.
6. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.
7. Упаковочные операции должны выполняться таким образом, чтобы избегать загрязнения питьевых и минеральных вод и обеспечивать сохранность их качества и безопасность на всех этапах операций с ними.
8. Оборотная тара должна легко мыться и при необходимости дезинфицироваться.
9. Запрещается мойка внутрицеховой и оборотной тары в одном помещении.
10. Не рекомендуется проводить этикетирование в помещении, где производится розлив питьевых и минеральных вод. В случае если организация производственного процесса требует установки этикетировочной машины в помещении, где производится бутилирование, этикетировочная машина должна быть установлена на максимально удаленном расстоянии и оборудована местной вытяжной вентиляцией (за исключением случаев, когда используется холодный клей).
11. На предприятии должно быть обеспечено проведение постоянного санитарно-бактериологического контроля процесса обработки и розлива питьевых и минеральных вод лабораторией предприятия. В штат лаборатории должен входить микробиолог. Контроль должен проводиться с учетом производственного процесса каждого предприятия.
12. Выбор источника минеральных вод производится путем анализа результатов геохимических, микробиологических, радиологических показателей участка расположения водозаборного сооружения, исходя из условий формирования и залегания минеральных вод, эксплуатационных запасов минеральных вод и их качества, устойчивости дебита и химического состава минеральных вод во времени, отсутствия существующих и потенциальных источников загрязнения минеральных вод в области питания водоносного горизонта, санитарно-эпидемиологической характеристики участка расположения источника минеральных вод.
13. Выбор типа и конструкции водозаборного сооружения осуществляется в зависимости от геологических, гидрогеологических и санитарно-эпидемиологических условий участка его расположения.
14. Тип и конструкция водозаборного сооружения должны обеспечивать безопасность добываемых питьевой и минеральных вод. Добыча питьевой и минеральной воды должна осуществляться с помощью водозаборных скважин.
15. Ствол водозаборной скважины должен закрепляться обсадными трубами и при необходимости оборудоваться в нижней части фильтром для предотвращения попадания в питьевые и минеральные воды частичек рыхлой породы.
16. Для исключения перетока питьевых и минеральных вод по затрубному пространству и случайного их бактериального загрязнения обсадные трубы должны иметь сплошную затрубную цементацию.
17. Устьевая часть водозаборной скважины должна оборудоваться оголовком, на котором устанавливаются оборудование для замеров дебита, уровня, температуры, а также краны для отбора проб питьевой и минеральной воды на лабораторные исследования.
18. Устьевая обвязка водозаборной скважины должна обеспечивать ее полную герметизацию, исключающую проникновение в межтрубное и затрубное пространство водозаборной скважины поверхностной воды и загрязнений. Устьевая часть водозаборной скважины должна быть доступна для осмотра, проведения ремонтных работ и санитарной обработки. Запрещается установка оголовка водозаборной скважины на эксплуатационную колонну. Превышение оголовка над полом павильона должно быть не менее 0,5 м.
19. Обсадные трубы и оборудование оголовка водозаборной скважины должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.
20. Забор питьевой или минеральной воды из водозаборной скважины должен осуществляться с помощью электропогружных насосов для перекачки воды.
21. Над устьем водозаборной скважины должен быть установлен закрытый павильон с освещением и вентиляцией, предназначающийся для защиты устья водозаборной скважины от внешнего воздействия, размещения герметичного оголовка водозаборной скважины, пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов автоматики, а также запорно-регулирующего оборудования, установленного на напорном трубопроводе (задвижки, обратный клапан, фильтр и другие). Допускается установка пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов автоматики, запорно-регулирующего оборудования в специально оборудованном помещении.
22. Павильоны над водозаборными скважинами должны быть наземными или полузаглубленными. Использование подземных заглубленных камер не допускается во избежание затопления их грунтовыми водами и водой из напорного трубопровода.
23. В павильоне над водозаборными скважинами должен строго соблюдаться регламентированный санитарный режим.
24. Для санитарной охраны источников питьевых и минеральных вод от загрязнения, а также территорий, на которых они расположены, вокруг водозаборного сооружения устанавливаются зоны санитарной охраны в составе трех поясов в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно – эпидемиологического благополучия населения.
25. Для минеральных лечебных вод вокруг водозаборного сооружения дополнительно должны устанавливаться округа санитарной охраны в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно – эпидемиологического благополучия населения.
26. Лаборатории предприятий, имеющих водозаборное сооружение (водозаборную скважину), должны осуществлять контроль питьевой и минеральной воды из водозаборной скважины путем отбора проб питьевой и минеральной воды на микробиологические и санитарно-химические анализы с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.
27. При неблагоприятных показателях питьевой или минеральной воды оборудование водозаборного сооружения необходимо обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкциями по их применению.
28. Отмывку от средств дезинфекции проводят подаваемой из скважины водой до отсутствия остаточных количеств препарата.
29. Результаты дезинфекции оборудования водозаборного сооружения регистрируют в отдельном журнале, хранящемся в лаборатории, в котором должны быть отмечены: дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб питьевой и минеральной воды; результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.
30. Природные минеральные и питьевая воды должны разливаться на максимально близком расстоянии от источника этих вод. Допускается транспортирование природных минеральных и питьевой вод от источника к месту розлива трубопроводом при условии соблюдения настоящих требований.
31. Используемые для транспортировки питьевой и минеральных вод (от источника до предприятия) трубопроводы должны быть изготовлены из нетоксичных материалов:

устойчивых к коррозии;

обеспечивающих сохранность исходных качеств природной минеральной и питьевой воды;

разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

1. Трубопроводы должны быть водонепроницаемыми на всем протяжении и работать полным сечением.
2. Проверка состояния трубопроводов должна производиться по мере надобности, но не реже 1  раза в квартал комиссией, назначаемой руководителем предприятия, в состав которой должен входить главный инженер предприятия.
3. Проверка на водонепроницаемость трубопроводов производится 1 раз в год путем гидравлического испытания в соответствии с требованиями ТНПА.
4. Санитарная обработка трубопроводов должна проводиться после ремонта и, при необходимости, после ревизии, и состоять из следующих последовательных стадий:

дезинфекции с применением средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению;

промывки питьевой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивания питьевой или минеральной водой в объеме, равном вместимости трубопроводов.

1. Результаты каждой санитарной обработки трубопроводов заносятся в журнал, в котором должны быть отмечены: дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб воды;   
   результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись   
   ответственного лица.
2. Резервуары для хранения питьевой и минеральных вод должны изготовляться из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.
3. Люки резервуаров для хранения питьевой или минеральных вод должны иметь уплотнительные прокладки из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и находиться под пломбой.
4. Резервуары для хранения питьевой или минеральных вод следует оборудовать водомерными стеклами и кранами для отбора проб воды на микробиологические и санитарно-химические анализы.
5. Резервуары для хранения питьевой или минеральных вод должны не реже 2 раз в год очищаться и дезинфицироваться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкциями по их применению, а после ремонта и при обнаружении бактериального загрязнения − подвергаться внеочередной дезинфекции. Особенно тщательно следует обрабатывать пробоотборные краны и водомерные стекла.
6. После каждой дезинфекции должен осуществляться контроль качества дезинфекции.
7. Срок обновления питьевой или минеральной воды, не подвергавшейся первичной обработке, в резервуарах для хранения этих вод не должен превышать двух суток с регистрацией полного обновления питьевой или минеральной воды*.*
8. Санитарная обработка резервуаров для хранения питьевой или минеральных вод состоит из последовательных стадий:

механическая очистка от осадка солей, ила и других включений;

промывка питьевой водой или минеральной водой;

дезинфекция с применением средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению;

промывка питьевой водой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивание минеральной водой (при использовании резервуара для хранения минеральной воды).

1. Допускается обработка резервуаров для хранения питьевой или минеральных вод острым паром в течение 1 часа после механической очистки и мойки.
2. Эксплуатация резервуаров для хранения питьевой или минеральных вод разрешается лабораторной службой объекта после получения результатов лабораторных испытаний, соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям.
3. Мойка тары в моечных машинах различных типов (марок) производится в строгом соответствии с инструкциями, разработанными для определенных типов (марок) машин, с применением моющих средств, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке в соответствии с инструкцией по их применению. Ополаскивание бутылок производится питьевой или минеральной водой под давлением.
4. Вымытые стеклянные бутылки подвергаются автоматическому контролю или контролю перед световым экраном.
5. За качеством обработки тары на предприятии должен быть организован лабораторный контроль.
6. Новая стеклянная тара и тара одноразового использования из полимерных материалов перед розливом питьевой или минеральной воды должны ополаскиваться питьевой или минеральной водой, прошедшей водоподготовку и идущей на розлив.
7. Тару одноразового использования из полимерных материалов запрещено использовать повторно.
8. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственного цеха предприятия.
9. Разливочно-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать согласно техническим инструкциям.
10. На системах, подающих углекислый газ в минеральные воды, должны устанавливаться фильтры.
11. При розливе питьевых или минеральных вод в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив, – для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений, а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией – для определения наличия в продукции посторонних включений. При обнаружении посторонних включений питьевые или минеральные воды должны изыматься.
12. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.
13. Для обработки природной питьевой воды допускается применять технологии водоподготовки, разрешенные к применению для обработки питьевой воды в соответствии с требованиями НПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, не изменяющие содержание и соотношение в ней основных катионов и анионов, а также следующие методы:

уменьшение концентрации и удаление неустойчивых соединений (железа, марганца, серы) путем обработки воздухом и (или) кислородом;

отделение нерастворимых элементов (соединения железа и серы) путем фильтрации или декантирования;

охлаждение;

ультрафиолетовое облучение;

насыщение диоксидом углерода.

1. При производстве воды питьевой для детского питания в качестве сырья должна использоваться природная питьевая вода. Использование серебра и диоксида углерода в качестве консервантов   
   не допускается.
2. В питьевой или минеральной воде, расфасованной в емкости, не допускается присутствие различных видимых невооруженным глазом включений, пленок на поверхности и осадка.
3. Линия розлива питьевой или минеральных вод по окончании розлива должна подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.
4. В цехах и участках предприятия, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются специальные емкости, которые должны очищаться по мере заполнения.

ГЛАВА 18

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ЗАГОТОВКУ, ПЕРЕРАБОТКУ ГРИБОВ

1. Переработка грибов должна проводиться по отдельным видам. Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих на территории Республики Беларусь, приведен в приложении 3 к настоящим Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
2. Мариновать разрешается съедобные грибы без едкого вкуса мякоти – трубчатые, шампиньоны, толстушки, опенок осенний, зеленка, рядовка серая и другие. Перед маринованием, также как и перед засолом, тщательно очищенные и промытые грибы отвариваются.
3. В засол допускаются все съедобные грибы, кроме крупных плодовых тел подберезовиков и белого гриба, которые с возрастом отличаются разрыхленным трубчатым слоем и рыхлой консистенцией мякоти.
4. В соответствии с технологическими инструкциями пластинчатые грибы перед засолом должны бланшироваться в соленой воде или вымачиваться, после чего подвергаются кратковременному отвариванию. Исключение составляют рыжики, грузди настоящие и гладыши, которые солят сухим посолом без вымачивания.
5. При предварительном отваривании валуев, скрипиц, волнушек, белянок, груздей, горькушек, серушек, сыроежек и опят отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена для следующей порции грибов. Отваривание в одной и той же воде последующих порций грибов не допускается, так как при этом грибы темнеют и горечь из них полностью не удаляется.
6. Вымачивание грибов должно производиться в затененном прохладном месте. Грибы заливают 2%-ным раствором поваренной соли, температура которого не должна быть выше 20˚C, в соотношении 1:3, прикрывают чистым полотенцем и деревянным кругом, свободно входящим в емкость; на круг кладут гнет, чтобы грибы не всплыли. Для гнета используются вымытые кремневые камни, не растворяющиеся в соке соленых грибов. Срок вымачивания – не более 2-3 суток до полного удаления горечи из грибов, со сменой воды 2-3 раза в сутки.
7. Сушить разрешается следующие виды трубчатых грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб и козляк. Грибы, предназначенные для сушки, тщательно очищают от песка, сора, не подвергая мытью.
8. Сушка пластинчатых грибов (сыроежек, шампиньонов, рыжиков, груздей и других) запрещается.
9. Сушка пластинчатых грибов может быть допущена как исключение только при условии, если на месте обеспечена экспертиза специалистов, гарантирующих однородность партии высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных, что должно быть подтверждено соответствующим документом (удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов). Высушенные пластинчатые грибы подлежат реализации на месте. Допускается сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят.
10. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках. Сушилки для грибов могут быть различного объема и устройства, разрешенные к применению в пищевой промышленности.
11. Строгий учет сроков сушки и выдержки этих грибов должен быть установлен в производственном журнале.
12. Выработка консервов из грибов разрешается только на предприятиях, имеющих микробиологические лаборатории, при строгом соблюдении настоящих требований.
13. Временный (сезонный) грибоварочный пункт (далее – временный пункт) должен располагаться на площадке, обеспечивающей хороший сток дождевых вод, вблизи от источников водоснабжения. При отсутствии возможности присоединения временного пункта к местной водопроводной сети водоснабжения допускается использовать привозную воду питьевого качества.
14. Не следует располагать временный пункт вблизи животноводческих ферм и других объектов возможного загрязнения его зоны.
15. Для обезвреживания условно съедобных грибов требуется специальная предварительная обработка, в процессе которой раздражающие и ядовитые вещества удаляются из плодовых тел. К условно съедобным грибам принадлежат сморчки, которые содержат гельвелловую кислоту и другие яды, вызывающие отравления, иногда со смертельным исходом, при несоблюдении правил обработки. Сморчки обезвреживают полностью сушкой или кипячением. Сушат сморчки на воздухе в течение 1-2 месяцев, после чего они становятся безвредными.
16. При втором способе обезвреживания тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15-20 минут. Отвар при этом выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы необходимо промыть, отжать и только после этого можно использовать для приготовления грибных блюд.
17. Волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди и другие грибы, содержащие млечный сок, перед засолом отваривают или вымачивают, чтобы удалить горькие, раздражающие желудок вещества. То же самое делают с валуями и сыроежками, имеющими горький и едкий вкус.
18. Свежие съедобные грибы – продукт скоропортящийся, поэтому обработку собранных грибов необходимо производить, не откладывая. Свежие грибы по мере поступления на временные пункты осторожно высыпают нетолстым слоем на столы или чистую подстилку (рогожу, мешковину, брезент), сортируют по ботаническим видам, тщательно очищают от земли, песка, листьев, повреждений, вредителей и промывают в воде питьевого качества.
19. Для удаления песка у пластинчатых грибов (зеленки, рядовки и другие) необходимо выдерживать их в 10%-ном растворе поваренной соли, так как она растворяет слизь, удерживающую песчинки. Затем грибы перерабатывают.
20. Запрещается:

оставлять грибы необработанными на следующий день;

заготовка дряблых, переросших, осклизлых, заплесневевших, червивых, ломаных грибов;

закупка заготовительными объектами от населения грибов в переработанном виде;

переработка смеси и крошки грибов.

1. Свежие грибы, принятые для переработки, должны храниться в прохладном помещении, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах, брезенте, мешковине и тому подобное. Запрещается ссыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнцепеке или на дожде. Срок хранения свежих грибов не должен превышать 2-4 часов.
2. Соленые, маринованные или отварные грибы в бочках следует хранить в боковом положении на деревянных рейках, подкладках, в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах или подвалах при температуре не выше +8˚C: температура хранения для соленых грибов должна быть +1- +2˚С, для маринованных от 0 до +8˚C. В зимнее время следует предохранять грибы от замерзания. Бочки с вытекшим рассолом должны немедленно заливаться новым рассолом и, в случае необходимости, негодная тара должна быть заменена.
3. Стерилизованные маринованные грибы в банках должны храниться при температуре от 0 до +15˚C.
4. Грибное сырье, подлежащее переработке, должно храниться отдельно от готовой продукции.
5. Сушеные грибы должны храниться на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связки, штабелями на расстоянии 25-30 см от пола и 30 см от стен с соблюдением проходов между ними.
6. Грибы отсыревшие немедленно должны быть просушены. Недопустимо хранение сухих грибов совместно в одном помещении с солеными и маринованными грибами, с влажными продуктами или полуфабрикатами, могущими передать грибам влагу, посторонний запах, а также вблизи водопроводных труб и действующих приборов отопления.
7. Грибы соленые, маринованные, сушеные должны подвергаться в процессе хранения периодическому осмотру с участием товароведа.
8. Каждая партия отпускаемой в торговую сеть грибной продукции должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество и безопасность.
9. Перед отпуском грибной продукции со складов в торговую сеть производится ее осмотр и проверка доброкачественности. Проверка производится лаборантом, товароведом или лицом, прошедшим специальную подготовку и назначенным на должность руководителем объекта.
10. Отпуск в торговую сеть соленых грибов (в особенности требующих предварительного вымачивания) разрешается только после окончания ферментации, но не ранее месяца с момента засолки.
11. Отпуск в торговую сеть сушеных грибов допускается через 1 месяц после сушки.
12. Не допускаются к использованию бочки из-под жиров и непищевых материалов: керосина, нефтепродуктов, мыла и других непищевых товаров.
13. Бочковая тара, поступающая на временный пункт, должна быть тщательно очищена, вымыта, проверена на герметичность и пропарена.
14. Бочки подвергают тщательному осмотру, загрязненные бочки перед замочкой моют щеткой, горячей водой температурой 60-70˚C. Вымытые бочки проверяют на отсутствие течи, для чего их заполняют водой на 12 часов.
15. Новые бочки перед использованием промывают холодной водой со щеткой, затем их замачивают в течение 15-20 суток (вода меняется через каждые 3-5 суток). После замочки бочки моют с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
16. После дезинфекции бочки промывают чистой водой. Бочки, бывшие в употреблении, проверяют и моют горячей водой (температура 60-70˚C) щетками, после чего выдерживают с раствором моющих средств, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. Верхние днища бочек, новых и бывших в употреблении, моют и пропаривают отдельно. Замоченные, пропаренные, промытые бочки перед заполнением продукцией вновь ополаскивают водой и немедленно подают для затаривания.
17. Допускается мойка стеклотары вручную в двухсекционных ваннах с последующим шприцеванием горячей водой и паром в закрытых камерах непрерывного или периодического действия.
18. Крышки для банок протирают, моют и обрабатывают в кипящей воде 2-3 минуты. Хранение крышек, подвергнутых санитарной обработке, до укупорки в открытом виде более 10 минут не допускается.

ГЛАВА 19

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ВИН

1. Емкости для изготовления и хранения вин должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.
2. Шланги для перекачки вин должны храниться в подвешенном состоянии на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке вин шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения работников объекта и техники. После перекачки вин шланги подлежат мойке как с внутренней, так и с наружной стороны.
3. Сусло, вино, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны быть немедленно смыты.
4. Тара для сбора и транспортировки плодово-ягодного сырья должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы тара должна ежедневно мыться и просушиваться в условиях, исключающих ее загрязнение.
5. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений объекта.
6. Линия розлива вин по окончании розлива должна подвергаться тщательной обработке горячей и холодной водой.
7. Хранение тары для розлива вин, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих возможность их загрязнения.
8. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием. Пластиковые пробки перед подачей их на линию розлива должны промываться теплой водой при температуре не выше 70 °С. При розливе натуральных полусухих, полусладких вин пластиковые пробки подвергаются обработке раствором диоксида серы в соответствии с производственной инструкцией. Для указанной обработки на объекте должны быть выделены специальные ванны.
9. Оборудование, подающее корковые пробки на линию розлива, в начале смены, непосредственно перед заполнением корковыми пробками, должно быть подвергнуто санитарной обработке моющими средствами и средствами дезинфекции.
10. При розливе вина в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией (для определения наличия в продукции посторонних включений). При обнаружении посторонних включений вино должно изыматься.

ГЛАВА 20

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПИВА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

1. Для объектов малой мощности, осуществляющих производство пива по сокращенному технологическому циклу (без солодовни, бродильно-лагерного отделения, заквасочной), набор помещений должен включать варочный цех с участком розлива, помещение подготовки сырья, моечные потребительской и внутрицеховой тары, склады сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции, административные помещения и бытовые помещения для персонала.
2. На объектах малой мощности, размещенных в составе объектов общественного питания и производящих пиво по сокращенному технологическому циклу, должны быть производственные помещения или выделенные участки для дробления солода, варки, осветления, охлаждения и брожения сусла.
3. При реконструкции объекта не разрешается располагать производственные помещения в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.
4. Люки емкостей и входы в помещения объекта, где по условиям эксплуатации возможно опасное скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи для работников о защитных мерах, применяемых при техническом обслуживании оборудования.
5. Для приготовления дрожжевой разводки на объекте должно быть выделено отдельное помещение, оборудованное бактерицидным освещением, или специальное оборудование, обеспечивающее чистоту приготовления дрожжевой разводки.
6. Помещение склада для хмеля должно быть сухим, темным, вентилируемым, неотапливаемым, оборудованным стеллажами для хранения хмеля, которые устанавливаются на высоте не менее 0,25-0,3 м от пола. Допускается совместное хранение хмелепродуктов, затаренных в герметичную тару, с другими материалами.
7. Помещение для очистки зерна должно быть оснащено системами вентиляции и пылеуловителями. Зерноочистительные машины должны находиться в исправном состоянии и не пропускать зерновой пыли в помещение.
8. Вход на тока и в помещения солодовенного участка должен быть оборудован дезинфицирующими ковриками.
9. Емкости для изготовления и хранения пива и безалкогольных напитков должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.
10. Шланги для перекачки пива и безалкогольных напитков должны храниться подвешенными на специальных крюках или в специальных емкостях с раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. На концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке пива и безалкогольных напитков шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения работников объекта и техники. После перекачки пива и безалкогольных напитков шланги подлежат мойке, как с внутренней, так и с наружной стороны.
11. Ячмень, поступающий на замочку, должен тщательно промываться и дезинфицироваться.
12. После освобождения солодовенного тока от зерна и перед загрузкой пол и панели необходимо промыть и обработать средствами дезинфекции.
13. При работе, связанной с хождением по зерну, работники объекта должны обеспечиваться специальной обувью (например, резиновыми сапогами).
14. Специальная обувь (резиновые сапоги) перед началом работы обрабатывается средствами дезинфекции, содержащимися в специальных емкостях. Данная обувь должна храниться в отдельном шкафу.
15. Замочные чаны, солодорастительные ящики, передвижные грядки, барабаны после каждого цикла работ очищаются, моются и дезинфицируются.
16. Освобожденные солодорастительные ящики, подситовые пространства после механической чистки обрабатываются средствами дезинфекции.
17. Необходимо тщательно чистить, мыть и дезинфицировать ящичные сита, перегородки в ящиках и ворошители для зерна.
18. При использовании способа солодоращения в одном аппарате в конце каждого цикла следует тщательно удалять остатки ростков из ящика и дезинфицировать его.
19. Шнеки, транспортеры, нории, бункера для свежепроросшего солода необходимо ежедневно очищать.
20. Чистку, мойку и дезинфекцию ящиков с «передвижной грядкой» необходимо проводить после каждого цикла ращения, а обработку камеры кондиционирования воздуха и чистку форсунок – не реже одного раза в 30 календарных дней.
21. В процессе сушки на сушилках горизонтального действия после каждого спуска солода решетки следует очищать от ростков и пыли.
22. Сита вертикальных солодосушилок следует чистить не реже одного раза в месяц.
23. Помещение для сушки солода следует обметать не реже одного раза в неделю. Окна, двери и стены – подвергать влажной уборке по мере загрязнения.
24. Калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в неделю.
25. Потолок и стены дробильного отделения очищаются не реже одного раза в неделю.
26. Вальцевые дробилки, солододробилки и бункера для дробленого солода должны ежедневно очищаться от мучной пыли и загрязнения.
27. Внутреннюю поверхность заторных чанов, варочных котлов, фильтровальных чанов, хмелецедильника и другое оборудование сусловарочного порядка необходимо обрабатывать после окончания цикла варки.
28. Солодовую и хмелевую дробину после промывки следует немедленно удалять из производственного помещения в специально отведенные сборники. Шнеки и сборники дробины после освобождения тщательно промываются и один раз в 15 дней дезинфицируются.
29. После освобождения варочного порядка от сусла должна производиться его санитарная обработка. Внутренняя поверхность емкостей, коммуникаций очищается от остатков сусла с помощью щеток, резиновых скребков и воды, дезинфицируeтся и ополаскивается водой.Автоматическая мойка варочного порядка производится с помощью полуавтоматических или полностью автоматических стационарно устанавливаемых систем безразборной мойки оборудования (CIP-станции), оснащенных соответствующим программным обеспечением.
30. Для проведения ручной мойки и дезинфекции варочного порядка работники объекта должны быть обеспечены специальной одеждой (комбинезон, сапоги).
31. Специальная одежда должна храниться в отдельных шкафах в помещении тарелок и отстойных чанов. Использовать специальную одежду работников-мойщиков для других целей запрещается. Щетки и обувь работников-мойщиков необходимо дезинфицировать до и после работы.
32. При использовании для осветления сусла сепаратора в конце каждой смены его необходимо подключать на циркуляционную мойку, промывать раствором щелочи или моющими средствами, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
33. Помещение варочного порядка должно быть изолированным. Вход в данное помещение посторонним лицам запрещается.
34. Суслопроводы между емкостями и холодильными аппаратами после каждого спуска белкового отстоя необходимо промывать и пропаривать, а один раз в неделю – дезинфицировать.
35. Не допускается наличие остатков моющих средств в смывных водах в емкостях и трубопроводах.
36. Пиво, безалкогольные напитки, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны смываться.
37. При розливе пива и безалкогольных напитков в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой стеклянной тары, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с налитой в нее продукцией (для выявления наличия в продукции посторонних включений). При обнаружении посторонних включений продукция должна изыматься.
38. Перед розливом кеги многоразового использования должны подвергаться мойке в соответствии с инструкциями по их обработке.
39. За качеством обработки упаковки многоразового использования, в том числе, автоцистерны, на объекте должен быть организован микробиологический контроль 1 раз в месяц.
40. Треснувшая и разбитая стеклянная упаковка должна удаляться из производственных помещений объекта в соответствии с разработанными утвержденными инструкциями, обеспечивающими порядок безопасного удаления непригодной упаковки.
41. Розливо-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать в соответствии с техническими инструкциями.
42. Запрещается использовать повторно одноразовую посуду из полимерных материалов, жестебанки и кеги одноразового использования.
43. Линия розлива пива и безалкогольных напитков по окончании розлива должна подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
44. Дрожжевые емкости и коммуникации для дрожжей перед заполнением обрабатываются средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
45. Оборудование дрожжевого отделения после каждого освобождения необходимо подвергать полной санитарной обработке с проведением мойки и дезинфекции.
46. Мойку и дезинфекцию пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке необходимо проводить в соответствии с инструкцией по монтажу и эксплуатации установок.
47. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей или чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий после каждого освобождения необходимо тщательно очищать, мыть, ополаскивать горячей водой, дезинфицировать.
48. Покрытие пивной смолкой или канифольным лаком металлических бродильных чанов, за исключением оборудования из нержавеющей стали, необходимо производить не реже одного раза в год.
49. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки необходимо производить ее поправку.
50. Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, к применению при контакте с пищевыми продуктами.
51. Запрещается покрывать защитными покрытиями алюминиевые и эмалированные бродильные чаны изнутри.
52. Лагерные танки по мере освобождения очищаются, дезинфицируются и тщательно промываются чистой водой.
53. Механическая мойка лагерных танков осуществляется струей воды под давлением 6-8 кг/см2 (0,6-0,8 МПа) в течение 3 минут, после чего − поверхности обрабатываются раствором средства дезинфекции, и после 30-ти минутной выдержки повторно обрабатываются водой до полного удаления средства дезинфекции.
54. Трубопроводы между помещением дображивания и фильтрационным отделением два раза в неделю промываются водой и пропариваются в течение 20 минут, а также дезинфицируются в периоды общей дезинфекции.
55. Металлические рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой со щетками и не реже одного раза в неделю дезинфицируются.
56. Диатомитовые фильтры после окончания фильтрования и удаления осадка с их элементов подвергаются обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
57. Фильтр-пресс, применяемый для осветления и обеспложивания пива на обеспложивающих картонах, после цикла фильтрации подвергается обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
58. Сепараторы для осветления пива (кроме автоматизированных сепараторов с безразборной мойкой) по окончании работы необходимо подключать на циркуляционную мойку и дезинфекцию средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
59. Сетчатые фильтры один раз в месяц необходимо промывать 1% раствором азотной кислоты.
60. Коммуникации от фильтрационного отделения до сборников фильтрованного пива промываются и обрабатываются по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю, средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
61. Сборники фильтрованного пива после каждого освобождения тщательно ополаскиваются холодной водой под давлением, очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
62. При наличии фильтрационной линии, охватывающей все оборудование от цилиндро-конического танка (лагерного танка) до сборника фильтрованного пива (фарфаса), мойку и дезинфекцию оборудования и коммуникаций следует производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
63. Бочки, бидоны и бутыли в случае поверхностного загрязнения очищаются и обмываются водой, а особенно тщательно – места, подлежащие вскрытию.
64. Для обеспечения микробиологической безопасности продукции не допускается выработка безалкогольных напитков на сахарах без предварительного охлаждения воды и сиропов до 4°С. Перед поступлением на сатуратор вода и сиропы должны пропускаться через фильтры.
65. Сироповарочные котлы и трубопроводы ежедневно, а емкости для хранения сахарного сиропа – после каждого освобождения, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
66. Фильтры-ловушки для cаxapнoгo сиропа не реже одного раза в сутки разбираются, очищаются и обрабатываются средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
67. Купажные емкости, фильтр-прессы, синхронно-смесительная установка, разливочная машина и прилегающие к ним трубопроводы перед каждым розливом безалкогольного напитка другого наименования, не реже одного раза в сутки обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
68. Линия для брака, включающая воронки для слива, трубопровод емкость для сбора брака, после освобождения, не реже одного раз в сутки обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
69. Накопительный бак для технологической воды обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
70. Мойка и дезинфекция пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке проводится в соответствии с инструкциями по монтажу и эксплуатации установок.
71. Емкости для хранения плодово-ягодных соков, экстрактов, лимонной кислоты, ароматизаторов моются и дезинфицируются по мере освобождения.
72. Концентрат квасного сусла (далее – ККС) хранится в герметически закрытых емкостях. Принимать ККС следует только в чистую, обработанную средством дезинфекции емкость. Категорически запрещается доливать ККС в емкость, не проверив качество предыдущей партии ККС. Хранить ККС необходимо при температуре не ниже минус 30 °С и не выше 30 °С.
73. Сборники для хранения ККС после освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
74. После обработки емкостей для ККС средствами дезинфекции необходимо обеспечить полное удаление остатков смывной воды.
75. Автоцистерны для перевозки ККС перед использованием промываются горячей водой (не менее 60 °С), очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции или пропариваются острым паром не менее 10 минут.
76. Шланги, трубопроводы для перекачки ККС после использования промываются горячей водой (не менее 60 °С) до полного удаления ККС. Данные шланги хранятся в подвешенном состоянии с закрытыми концами, перед использованием промываются горячей водой (не менее 60 °С) и пропариваются острым паром или обрабатываются средствами дезинфекции с последующим ополаскиванием. Кроме того такие шланги также могут храниться в специальных емкостях с раствором средства дезинфекции, разрешенного к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по его применению.
77. Сборник для разбавления ККС, бродильно-купажные аппараты, цилиндро-конические танки, емкости для охлаждения, теплообменники, напорные емкости, а также трубопроводы, соединяющие их, по мере освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
78. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей после каждого освобождения (передачи в бродильные чаны) очищаются, моются, ополаскиваются горячей водой (температура не менее 60 °С), не реже двух раз в неделю обрабатываются средствами дезинфекции.
79. При замене хлебопекарных дрожжей чистыми культурами дрожжей и молочнокислых бактерий необходимо тщательно мыть и дезинфицировать емкость для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей, бродильные чаны, а также все последующее оборудование и коммуникации.
80. Мерники готового кваса, коллекторы, изобарические аппараты для розлива следует каждую смену тщательно промывать горячей водой (температура не менее 60 °С), не реже двух раз в неделю дезинфицировать или пропаривать острым паром не менее15 минут. Конец шланга (штуцер) для наполнения автоцистерн перед каждой сменой необходимо промывать снаружи и дезинфицировать.
81. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.
82. В производственных помещениях объекта, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются специальные емкости, которые должны очищаться по мере заполнения.
83. Для разведения чистых культур микроорганизмов (на объектах мощностью свыше 1 млн. дал) в производственном помещении по изготовлению кваса должно быть организовано отдельное изолированное помещение.
84. Перед дверью в производственное помещение для разведения чистых культур микроорганизмов должен быть дезинфекционный коврик, который ежедневно следует заполнять раствором средства дезинфекции.
85. Еженедельно стены, пол и двери помещения для разведения чистых культур микроорганизмов необходимо обрабатывать раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
86. Емкости для разведения чистых культур микроорганизмов перед их использованием обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
87. Емкости для кипячения квасного сусла после каждого освобождения очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
88. Трубопроводы, соединяющие емкости для выращивания культур микроорганизмов, перед каждой передачей дрожжей и молочнокислых бактерий через специально вмонтированные краны обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
89. Сиропопроводы и емкости для сахарного сиропа после каждого освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
90. Хранение сырья (солода, хмеля, сахара, несоложенных материалов) в варочном отделении запрещается. Допускается хранение только суточной потребности сырья.
91. Все автоцистерны должны проходить санитарную обработку и наполняться только на территории объекта.
92. Для обработки и налива автоцистерн на территории объекта оборудуется площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, подключенная к системе водоснабжения, паропроводу, системе водоотведения. Место налива пива и кваса в автоцистерны оборудуется навесом. Если заполнение автоцистерны осуществляется закрытым, герметичным способом, то наличие навеса не обязательно.
93. Внутренняя поверхность автоцистерн перед каждым наполнением очищается от осадка, промывается водой, обрабатывается средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, или пропаривается в течение 5-6 минут при закрытом люке и ополаскивается водой. После каждого заполнения автоцистерна пломбируется, наносится соответствующая маркировка. В транспортной накладной делается отметка и ставится подпись лица, осуществившего мойку.

ГЛАВА 21

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

1. Сырье должно храниться в соответствии с инструкцией по приемке и хранению сахарной свеклы и сахара-сырца тростникового.
2. Погрузка и выгрузка сырья (кроме сахарной свеклы), готовой продукции и вспомогательных материалов (кроме известнякового камня и кокса (антрацита)) должна производиться под навесом для защиты от атмосферных осадков.
3. Складские помещения для сырья (кроме сахарной свеклы), вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться по мере необходимости.
4. В складах с гигроскопичной продукцией (сахар, некоторые виды вспомогательных материалов) влажная уборка и текущий ремонт должны проводиться после освобождения склада.
5. Запрещается устанавливать тару с сырьем (кроме сахарной свеклы) и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы.
6. При обнаружении в кагатах сахарной свеклы очагов поражения ее необходимо в кратчайшие сроки с учетом возможности производства направлять на переработку.
7. Сахарная свекла, поступающая на переработку, должна быть хорошо отмыта от грязи, освобождена от посторонних примесей (песка, соломы, камней и другого).

ГЛАВА 22

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО СПИРТА ЭТИЛОВОГО ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ВОДОК И ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Бродильное, дрожжевое, спиртоприемное отделения, отделение подготовки ароматических спиртов должны располагаться в отдельных помещениях организации.

Размещение бродильного и дрожжевого отделений в полуподвальных и подвальных помещениях организации запрещается.

1. Завальные ямы и бункера должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.
2. Варка колера из сахарного сиропа должна производиться в изолированном помещении объекта. Над колероварочным котлом должен быть установлен вытяжной зонт.
3. Освобожденный от колера колероварочный котел должен промываться водой, просушиваться и закрываться крышкой.
4. При приготовлении сахарного сиропа фильтрующий слой фланели должен ежедневно промываться согласно действующей на объекте технологической инструкции.
5. Загрузочные и разгрузочные люки емкостей со спиртованными соками и морсами должны закрываться плотно прилегающими крышками.
6. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги должны немедленно удаляться из помещений объекта.
7. Систематически, в соответствии с технологической инструкцией, действующей на объекте, следует проводить очистку внутренней поверхности колокольчиков дозировочных устройств разливных автоматов.
8. При розливе продукции в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией (для определения наличия в продукции посторонних включений).
9. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений вся партия такой продукции, находящаяся на линии розлива, должна пройти повторный бракераж.
10. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся неукупоренными, должны освобождаться от содержимого и отправляться на повторную мойку.
11. При остановке производства (во время обеденного перерыва или по другим причинам) оставлять неукупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом запрещено.
12. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.
13. Шланги для перекачки спирта этилового из пищевого сырья необходимо тщательно промывать горячей водой или пропаривать. Они должны храниться подвешенными на специальных крюках; на концах шлангов должны быть заглушки. Не допускается оставлять концы шлангов на полу.
14. Перед пуском бутылкомоечная машина очищается и промывается, проверяется состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок.
15. Ежесменно после работы водяная ванна бутылкомоечной машины освобождается от воды и промывается.
16. Не реже одного раза в смену фильтры для воды вскрываются, сетки очищаются и промываются. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях бутылкомоечной машины накипь удаляется механическим или химическим способом.
17. В производственных помещениях объекта, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются емкости, которые освобождаются от стеклобоя по мере заполнения.
18. Перед началом работы дробилки и прессы для сырья промываются горячей водой.
19. Оборотная тара должна возвращаться на объект в чистом виде. Оборотная тара перед использованием подвергается обязательной санитарной обработке на объекте независимо от того, была ли она обработана перед доставкой на объект.
20. Мойка оборотной тары производится отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.
21. Для мойки оборотной тары на объекте должно быть оборудовано помещение моечной с подводкой горячей и холодной воды, организованным сбросом сточных вод в канализацию.
22. Оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, осматривается на целостность. Треснувшая и разбитая оборотная стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений объекта.

ГЛАВА 23

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Каждая линия, подающая муку, должна быть оборудована мукопросеивателем с магнитным уловителем металлических примесей.
2. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит. Очистка и обработка мукопросеивательной системы от мучных вредителей осуществляются в соответствии с планом-графиком объекта.
3. Очистка тестомесильных машин и шнеков проводится по мере необходимости. Бастуны промываются по мере налипания на них продукции.
4. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.
5. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться с последующим промыванием горячей водой с температурой не ниже 65 °С. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 минут.
6. Для изготовления макаронных изделий должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование, сортировку, мойку и дезинфекцию. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.
7. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую производственную тару большего размера.
8. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито с ячейками размером 3-5 мм.
9. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С − не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода запрещается.
10. Работнику объекта, производящему обработку яиц и готовящему яичную массу, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.
11. Автоцистерны или фляги с молоком должны поступать на объект опломбированными.
12. Молоко перед использованием в производстве должно фильтроваться и пастеризоваться. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Хранить молоко необходимо в закрытых емкостях при температуре 2-4 °С в течение не более 24 часов с момента выпуска его объектом, осуществляющей производство молока и молочной продукции.
13. Томатная паста должна храниться в герметичных емкостях из некорродирующего металла при температуре 0-20 С. Замораживание томатной пасты не допускается.
14. Жиры и яйца должны храниться в холодильных камерах при температуре 0-4 С.
15. Яичный меланж должен храниться при температуре от минус 6 до 5 С. Срок хранения дефростированного меланжа − не более четырех часов. Повторное замораживание меланжа запрещается.
16. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена машина для выбоя мешков.
17. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья.
18. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие требования:

приемные устройства должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава – убраны в помещение и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

все лазы и люки должны закрываться.

1. Запрещается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитные уловители.

ГЛАВА 24

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. В 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 отдельные помещения(или участки) для: суточного хранения сырья (при наличии условий для хранения скоропортящегося сырья) с участком для растаривания сырья и подготовки его к производству; яйцебитни с функциональными зонами для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой), для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы; тестоприготовительного отделения; выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой продукции с функциональной зоной охлаждения, выстойки и резки бисквита; зачистки масла; приготовления крема (с холодильным оборудованием), отделки готовых изделий кремом; варки сиропа; обработки внутрицеховой тары и инвентаря; мойки оборотной тары; подготовки и хранения упаковочных материалов; экспедиции.
2. Внутренняя и внешняя поверхность тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирочных и карамелеформирующих машин, а также другого оборудования после окончания работ тщательно очищается и промывается горячей водой. Кроме того, вакуум-аппараты и котлы пропариваются.

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

1. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения прокаливаются в печах. Использование металлических листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается.
2. Линии, подающие муку в силос, должны быть оборудованы мукопросеивателями и магнитными уловителями металлопримесей.
3. Запрещается направлять муку в производство, минуя магнитные уловители. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, мукопросеиватели, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит. Очистка и обработка мукопросеивательной системы от мучных вредителей осуществляются в соответствии с планом-графиком.
4. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах один раз в 10 дней проводиться проверка силы магнита. Съемы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.
5. Очистка магнитов производится не реже одного раза в сутки. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале.
6. Мука должна храниться отдельно от всех видов продовольственного сырья.
7. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

приемные устройства, кроме периода загрузки, должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, осмотр пломб на загрузочных люках муковозов на их сохранность;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

все лазы и люки должны надежно закрываться.

1. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, или в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях. Раствор соли подается в производство только после фильтрации.
2. Яичный меланж разрешается использовать в тесто для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий при его соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 °С до плюс 5 °С. Повторное замораживание яичного меланжа запрещается. Запрещается хранение дефростированного яичного меланжа более 4 часов.
3. Твердые жиры (маргарин, пальмовое масло, масло сливочное, кондитерский жир и другие) проверяются после распаковки на наличие загрязнений, а их поверхность зачищается.
4. Продолжительность хранения масла сливочного до зачистки в помещении маслорезки не должна превышать 4 часа.
5. Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.
6. Запрещается использовать для производства любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, ми-ражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, а также использовать вместо яиц меланж. Для производства крема используют только диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой.
7. 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:

теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;

раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь, согласно инструкции по его применению.

1. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в емкости небольшого объема в количестве не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в емкость большего размера.
2. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито с ячейками размером 3-5 мм.
3. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для приготовления крема составляет не более 8 часов, для производства выпечных полуфабрикатов – не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода категорически запрещается.
4. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и другие) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны укладываться в чистую посуду и храниться в холодильнике.
5. Крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий должен производиться в требуемом количестве только для одной смены. Передача остатков крема для отделки кондитерских изделий другой смене запрещается.
6. Кремы для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, заварной и белково-сбивной сырой должны использоваться немедленно по мере производства.
7. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20-26 °С не должна превышать 5 часов, а при температуре 6 °С – 12 часов.
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться на рабочем месте не реже двух раз в смену.
9. Остатки сиропа и крошки для обсыпки передаются для выпечки полуфабрикатов.
10. Рулеты, торты и пирожные с кремом после производства должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.
11. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 1 час.
12. После производства и перед реализацией кондитерские изделия с кремом должны выдерживаться в холодильных камерах при температуре 4±2 °С не менее 2 часов.
13. Транспортировка или переноска тортов, пирожных и рулетов вне цеха, реализация на открытых листах или лотках, без упаковочных коробок запрещаются.
14. В объектах, производящих мучные кондитерские изделия с кремом (торты и пирожные, рулеты и другое) 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 тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции – не реже одного раза в смену;

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

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

1. Хлеб после выхода из печи должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию. Хлеб, предназначенный для упаковки и (или) нарезки, предварительно охлаждается, нарезается и (или) упаковывается, а затем отправляется в экспедицию.
2. Хранение хлеба навалом запрещается.
3. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью и (или) плесенью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален из объекта. В объекте должны приниматься меры для предупреждения распространения «тягучей» (картофельной) болезни.
4. К объектам малой мощности (пекарни и цеха) относятся объекты, производящие:

хлеб и хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 тонн в сутки;

кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью до 500 килограммов в сутки;

кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 килограммов в сутки.

1. Состав производственных, вспомогательных и бытовых помещений объектов малой мощности должен обеспечивать надлежащие условия для технологий производства, хранения сырья и готовой продукции, труда, быта работников.

ГЛАВА 25

ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1. Для целей настоящих требований используются основные термины и их определения:

пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей раннего (дети в возрасте от рождения до 3 лет), дошкольного (дети в возрасте от 3 до 6 лет) и школьного (дети в возрасте от 6 до 18 лет) возраста, отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

продукты питания для детей раннего возраста – пищевые продукты, предназначенные для детей раннего возраста, состав и свойства которых соответствуют их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, при производстве которых используется продовольственное сырье, соответствующее требованиям законодательства Республики Беларусь, с пониженным содержанием соли, жира и ограниченным содержанием сахара, пищевых добавок, без жгучих специй;

специализированные продукты питания для детей – продукты диетического питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, в том числе: антирефлюксные продукты питания, безглютеновые продукты питания, безлактозные продукты питания, низколактозные продукты питания, продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина, функциональные продукты питания;

детский травяной напиток (травяной чай) – пищевые продукты для питания детей, изготовленные на основе трав и экстрактов трав.

1. Продукты питания для детей первого года жизни подразделяются на следующие группы:

адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – пищевая продукция для детей первого года жизни, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных, белков сои, максимально приближенная по химическому составу и свойствам к женскому молоку и отвечающие физиологическим потребностям детей первого года жизни в необходимых пищевых веществах и энергии;

антирефлюксные продукты питания – пищевые продукты, содержащие загуститель для предотвращения срыгивания пищи у детей;

безглютеновые продукты питания – пищевые продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащие глютен, или пищевые продукты, из которых глютен удален при промышленной обработке;

безлактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;

начальные молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

низколактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;

последующая смесь – пищевой продукт для детей первого года жизни, произведенный на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои и адаптированный или частично адаптированный для питания детей в возрасте старше шести месяцев;

продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка – пищевые продукты, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина – пищевые продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот без фенилаланина;

продукты прикорма на зерновой основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с использованием незерновых ингредиентов;

продукты прикорма на зерно-молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от общей массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;

продукты прикорма на молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса сельскохозяйственных животных и птиц, содержащие не менее 40% мясных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясо-растительной и рыбо-растительной основе – пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие от 18% до 40% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на растительно-мясной и растительно-рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие от 5% до 18% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе океанической, морской и пресноводной рыбы, содержащие не менее 40% рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на фруктовой и овощной основе – пищевые продукты, изготовленные из фруктов и (или) овощей, в том числе с добавлением иных ингредиентов, в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово-зерновые и овоще-зерновые – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово-молочные и овоще-молочные – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением молока или молочных продуктов в количестве не более 25% от общей массы продукта;

детские травяные напитки (травяные чаи).

1. Выпуск продуктов питания для детей первого года жизниосуществляется в специализированных организациях, цехах или на специализированных технологических линиях. Производство продуктов питания для детей иных возрастных групп может осуществляться на действующих мощностях организаций по производству пищевой продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря в соответствии с законодательством Республики Беларусь.
2. При производстве отдельных видов специализированных продуктов питания для детей раннего возраста (безглютеновые продукты питания, безлактозные продукты питания, низколактозные продукты питания, продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина) при осуществлении производственного контроля должны приниматься меры, направленные на предотвращение попадания в готовую продукцию отдельных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний (глютен, лактоза, молоко, аспартам и аспартам-ацесульфама соль).
3. Мясное сырье для производства продуктов питания для детей получают из скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.
4. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

1. При производстве продуктов питания для детей раннего возраста запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

генетически модифицированное продовольственное сырье и компоненты;

соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

субпродукты убойных животных за исключением сердца, печени и языка;

мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;

говядина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;

говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 32%;

баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9 %;

тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6месяцев;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птиц;

условно-годное мясо и субпродукты;

яйца и мясо водоплавающей птицы;

рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;

рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;

яичный порошок;

творог с кислотностью более 150° Тернера;

молоко коровье ниже высшего сорта;

кисломолочные продукты с кислотностью более 100о Тернера;

молочная пищевая сыворотка с кислотностью более 75о Тернера;

молоко питьевое с кислотностью более 18° Тернера;

сливки питьевые с кислотностью более 17° Тернера;

масло сливочное ниже высшего сорта,

масло сливочное соленое;

спреды;

растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

высокоэруковое рапсовое, хлопковое, кунжутное растительные масла;

гидрогенизированные масла и жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир;

пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, перца сладкого, белого и душистого, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);

жгучие специи (перец, хрен, горчица);

соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

1. Для производства травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет используется растительное сырье и его части согласно приложению 4 к настоящим Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
2. Ингредиентный и химический состав продуктов питания для детей раннего возраста не должен содержать:

ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты и другие пищевые добавки, за исключением случаев, предусмотренных гигиеническими нормативами по качеству и безопасности пищевых добавок и их применению, техническими регламентами Таможенного союза / Евразийского экономического союза;

транс-изомеры в заменителях женского молока более 4% от общего содержания жирных кислот;

добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители) за исключением специализированных продуктов питания для детей, страдающих сахарным диабетом;

поваренную соль в продуктах прикорма (за исключением томатного сока) выше 0,4%, для томатного сока выше 0,6%.

1. Витамины и минеральные соли, используемые при производстве продуктов питания для детей раннего возраста, должны соответствовать приложению 5 к настоящим Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
2. Другие формы витаминов, минеральных веществ, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и других биологически активных компонентов, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.
3. При производстве продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6месяцев;

говядина жилованная колбасная с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 20%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 70%;

баранина с массовой долей жировой ткани выше 9%;

субпродукты продуктивных животных за исключением печени, сердца, языка, крови;

субпродукты птицы за исключением печени, сердца;

мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птицы;

мясо и субпродукты условно годные;

яйца и мясо водоплавающей птицы;

сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

растительные масла: хлопковое;

гидрогенизированные масла и жиры;

жгучие специи (перец, хрен, горчица).

1. Ингредиентный состав готовых продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста не должен содержать:

соль поваренную пищевую: в рыбных полуфабрикатах – выше 0,8%, в мясных полуфабрикатах – свыше 0,9%, мясных консервах – свыше 1,2%, в колбасных изделиях – свыше 1,8%;

нитриты в колбасных изделиях – свыше 0,003%;

добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

алкоголь, кофе натуральный, жгучие специи (перец черный горошек и молотый, перец красный жгучий, слабожгучий и среднежгучий, хрен, горчица), ядра абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры;

усилители вкуса и аромата;

бензойную кислоту, сорбиновую кислоту и их соли и другие консерванты;

майонез, изготовленный с использованием уксусной кислоты.

1. При изготовлении биологически активных добавок к пище (далее – БАД) для детей раннего возраста не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений за исключением укропа, фенхеля и ромашки.
2. В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только лекарственное сырье, указанное в приложении 1 к требованиям.

Для изготовления БАД для детей в возрасте от 15 до 18 лет разрешается использовать лекарственное сырье для изготовления БАД общего назначения, разрешенное к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

1. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания и биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в приложении 2 к требованиям.
2. Другие формы витаминов, минеральных веществ, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и других биологически активных компонентов, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.
3. Все молочные продукты для детского питания должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему, за исключением сухих молочных смесей.

Приложение 1

к Специфическим санитарно-  
эпидемиологическим требованиям

РЕЖИМЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ «УСЛОВНО ГОДНОЙ» РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица 1

Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы при заражении личинками лентеца широкого

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Посол | Плотность тузлука | Температура (°С) | Продолжительность посола, гарантирующая обеззараживание | Массовая доля соли в мясе (%) |
| Крепкий | 1,20 | +2-4 | 14 суток | свыше 14 |
| Средний | 1,18 | +2-4 | 14 суток | 10-14 |
| Слабый | 1,16 | +2-4 | 16 суток | 8 |

Таблица 2

Режимы обеззараживания рыбы от личинок лентецов

| Температура в теле рыбы (°С) | Время, необходимое для обеззараживания (ч) |
| --- | --- |
| Щука, налим, ёрш, окунь | |
| минус 12 | 72 |
| минус 16 | 36 |
| минус 22 | 18 |
| минус 27 | 12 |
| Кета, горбуша, кунджа, сима, сахалинский таймень | |
| минус 15 | 50 |
| минус 26 | 16 |
| Пелядь, омуль, сиг, голец, муксун, чир, лосось, тугун, хариус, форель озерная | |
| минус 12 | 60 |
| минус 20 | 36 |
| минус 27 | 7 |
| минус 30 | 6 |

Таблица 3

Режимы обеззараживания рыбы от личинок трематод

|  |  |
| --- | --- |
| Температура в теле рыбы (°С) | Время, необходимое для обеззараживания (ч) |
| минус 40 | 7 |
| минус 35 | 14 |
| минус 28 | 32 |

Таблица 4

Режимы обработки морской рыбы, ракообразных, моллюсков (за исключением кальмаров), земноводных и пресмыкающихся от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов

|  |  |
| --- | --- |
| Температура в теле рыбы (°С) | Время действия температуры, последующие условия хранения |
| минус 18 | 11 суток |
| минус 20 | 24 часа, последующее хранение при температуре не выше -18°С в течение 7 суток |
| минус 30 | 10 минут, последующее хранение при температуре не выше -12°С в течение 7 суток |

Приложение 3

к Специфическим санитарно-  
эпидемиологическим требованиям

Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих на территории Республики Беларусь

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название грибов | Основные признаки в естественном состоянии | Основные признаки после переработки |
| 1 | 2 | 3 |
| Лисичка обыкновенная Cantharellus cibarius Fr. | Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-жёлтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, жёлтые. Ножка ровная, жёлтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8-10 х 4-6 мк | В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет |
| Белый гриб Boletus edulis Fr. | Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем жёлто-зелёные. Ножка клубневидная, сплошная, с белым или светло-буроватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 14-17 х 4-6 мк | В сушке более тёмные, трубочки молодых экземпляров сохраняют белую окраску, мякоть – тоже. В маринаде шляпки оранжево-жёлтые, ножка и трубочки с кремовым оттенком |
| Масленок зернистый  Sullius granulatus (Fr.) О. Kuntze | Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки жёлтые, как и ножка вверху, с каплями жидкости. Ножка ровная светло-жёлтая. Споры удлинённо-эллипсоидальные, гладкие, желтоватые, 8-11 х 3-5 мк | Шляпки с кожицей в сушке и маринаде тёмно-бурые, без кожицы белые с завёрнутыми вверх краями |
| Масленок поздний  Sullius luteus (Fr.) S.F. Gray | Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-жёлтая. Трубочки жёлтые. Ножка с бледным плёнчатым кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 х 3-4 мк | Шляпки с кожицей в сушке и маринаде тёмно-бурые, без кожицы белые с завёрнутыми вверх краями |
| Моховик желто-бурый Sullius variegatus (Fr.)  O. Kuntze | Шляпка подушковидно-выпуклая, тонкочешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие. Ножка желтоватая. Споры эллипсоидальные, гладкие, охряно-бурые, 8-10 х 3-4 мк | В сушке буреет, в маринаде и засоле также |
| Моховик зеленый Xerocomus subtomentosus (Fr.) Quel. | Шляпка выпуклая, затем плоская, тонкобархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серно-или зеленовато-жёлтые, с крупными угловатыми порами. Ножка желтоватая иногда красноватая. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 9-15 х 4-6 мк | В сушке буреет, шляпки матовые; в солено-маринованном виде более жёлтые, чем в естественном |
| Моховик пёстрый красный Xerocomus chrysenteron (St. Amaus) Quel. | Шляпка выпуклая, сухая, сетчато-трещиноватая, пёстрая, коричневатая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серо-желтые, с широкими угловатыми порами. Ножка сверху светло-желтая, внизу вишнёво-красная. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-оливково-бурые, 10-16 х 4-5 мк | В сушке и солено-маринованном виде буреет |
| Подберёзовик обыкновенный Leccinum scabrum (Fr.) S. F. Gray | Шляпка полушаровидная или выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки длинные, грязно-белые. Ножка беловатая, с бурыми или чёрными чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-бурые, 8-20 х 4-5 мк | В сушке, засоле и маринаде буреет |
| Подосиновик жёлто-бурый Leccinum testccabrum (Secr.) Sing. | Шляпка выпуклая или подушковидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, жёлто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки грязно-белые, поры округлые. Ножка белая, с чёрно-бурыми чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11-15 х 4-5мк | В сушке темно-бурый; в солёно-отварном – серовато-бурый |
| Подосиновик красно-бурый Leccinum rantiacum (Fr.) S. F. Gray | Шляпка буро-красная. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки светло-сероватые, поры округлые. Ножка белая, с чёрно-бурыми чешуйками. Споры 10-19 х 4-5мк | В сушке темно-бурый; в солёно-отварном – серовато-бурый |
| Польский гриб Xerocomus badius (Fr.) Gilb. | Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-жёлтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10-15 х 4-6 мк | Во всех видах переработки буреет |
| Козляк Suillus bovines (Fr.) 0. Kuntze | Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть буроватая, на изломе слабо краснеющая, вкус мягкий. Трубочки грязно-желтые или оливково-коричневые. Ножка желтовато-охристая. Споры веретеновидные, гладкие, оливково-коричневые, 8-11 х 3-5 мк | В сушке черно-бурый, в маринаде и засоле оливково-бурый |
| Опёнок осенний Armilla riella mellea (Fr.) Karst. | Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые или желтоватые, с мелкими буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом внизу слабочешуйчатая. Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные, 7-10 х 5-7 мк | Цвет у солено-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются |
| Вешенка обыкновенная устричная Pleurotus Ostreatus (Fr.) Kummer | Шляпка округлая, выпуклая или широковорончатая, часто эксцентрическая, неслизистая, гладкая, влажная, вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, к зрелости может становиться желтоватой. Пластинки нисходящие, широкие, редкие, белые, желтеющие, с перемычками между ними. Мякоть плотная, белая. Ножка боковая, цилиндрическая, сплошная, белая, гладкая, иногда у основания слегка волосистая или войлочная. Споры 7-12 х 3-5 мк, яйцевидные или округленно-цилиндрические, гладкие, бесцветные, в массе – с фиолетовым оттенком | В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет |
| Вешенка рожковидная P. оstreatus (Fr.) Kumm. var.cornucopiae Quel. | Шляпка вогнутая или воронковидная, вытянутая наподобие рожка, беловатая или желто-охряная, с возрастом выцветающая, белесая. Мякоть белея, мягкая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки далеко нисходящие, узкие, белые. Ножка эксцентрическая, сплошная, цилиндрическая или к основанию суженная, белая или с желто – охряным оттенком. Споры 7-11 х 3-5 мк, овальные, гладкие, бесцветные, в массе – слегка розоватые | В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет |
| Вешенка легочная P. ostreatus (Fr. ) Kumm. var. Pulmonarius Fr. | Шляпка выпукло распростертая, языковидная, боковая, затем слегка вдавленная эксцентрически, с тонким, часто надтреснутым краем, с нежным налетом, почти гладкая, белая, с сероватым или палевым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходящие, частые, белые, тонкие. Ножка цилиндрическая, сплошная, белая, войлочно-опушенная. Споры 7-13 х 3-5 мк, вытянуто-овальные, гладкие, бесцветные, в массе – с фиолетовым оттенком | В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет |
| Вешенка степная, «степной белый гриб» P. eringii (Fr.) Quel. | Шляпка очень мясистая, позже в центре притуплённая, неправильная, гладкая или слегка чешуйчатая, серовато-рыжеватая, позже желтоватая. Пластинки нисходящие, ровные, широкие, беловато-розовые. Ножка плотная, немного эксцентрическая, к основанию суженная, беловатая. Споры 6-9 x 4-5 мк, яйцевидные, гладкие, в массе – беловатые | В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет |
| Зеленушка Tricholoma flavovirens (Fr.) Lund. | Шляпка выпукло-плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зелёно-жёлтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 х 3-4 мк | В засоле оливковая или коричневая |
| Рядовка серая Tricholoma portentosum (Fr.) Quel. | Шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-черновато-серая. Мякоть белая или сероватая. Вкус и запах приятные. Пластинки белые, желтоватые или сероватые. Ножка белая или желтоватая. Споры почти шаровидные, гладкие, бесцветные, 5-6 х 4-5 мк | В солёно-отварном виде серо-бурая, иногда со слабым каштановым оттенком |
| Рядовка фиолетовая Lepista nuda Cke. (Tricholoma nudum (Fr.) Kumm., Rhodopaxillus nudus (Fr.) Mairel) | Шляпка выпуклая с завёрнутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светло-фиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светло-фиолетовые. Ножка сплошная. Внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо розовато-кремовые, 6-8 х 4-5 мк | В солёно-отварном виде буреет |
| Шампиньон полевой Agaricus arvensis Fr. | Шляпка широко-колокольчатая, затем выпуклая, белая, с желтоватыми пятнами, гладкая или чуть волокнисто-чешуйчатая. Мякоть белая, при надавливании желтеющая, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и черно-бурые. Ножка к основанию расширенная, белая, позже желтеющая, с двухслойным кольцом. Споры широко эллипсоидальные, гладкие, фиолетово-бурые, 8-10 х 5 - 6 мк | В солёно-отварном виде буреет |
| Шампиньон культивированный Agaricus Bisporus (Lgt) Imbach | Как обыкновенный, но споры на базидиях развиваются по две, а не по четыре, и шляпка не только белая, но и буровато-коричневая | В солёно-отварном виде буреет |
| Колпак кольчатый Rozites caperata (Fr.) Karst. | Шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в центре с тонким мучнистым налетом, желтовато-буроватая. Мякоть белая, позже желтеющая. Пластинки грязно-желтовато-буроватые, с неровным зазубренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым кольцом. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бородавчатые, охряно-желтые, 11-13 х 8-9 мк | В солено-отварном виде буреет |
| Толстушка Cortinarius esculeulus Lebed L. | Шляпка полушаровидная, затем подушковидная, выпуклая, с завернутым вниз краем, сухая, желтовато-буроватая, с более темными пятнами. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки приросшие, желтовато-буроватые, у зрелых – глинисто-буроватые. Ножка короткая, булавовидная, белая или буроватая, со светлым паутинистым кольцом. У молодых паутинистые нити натянуты между краем шляпки и ножкой. Споры эллипсоидальные, бородавчатые, желто-бурые, 9-12 х 6-8 мк | В солено-отварном виде буреет |
| Валуй Russula foetens (Fr.) Fr. | Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желтовато-буроватая. Мякоть белая, горькая, с неприятным запахом. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. Ножка белая, полая. Споры почти шаровидные, бородавчатые, бесцветные или светло-охряные, 8-11 х 8-9 мк | В соленом виде серовато-буроватый с сохраняющейся полосатостью |
| Сыроежка болотная Russula paludosa Britz. | Шляпка красная или с буроватым оттенком, слабо-липкая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые, затем кремовато-желтые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 9 -10 х 7 - 8 мк | В соленом виде буроватая, края иногда обломанные |
| Сыроежка буреющая Russula xerampelina (Seer.) Fr. | Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосато-угорчатым краем. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Пластинки светло-кремовые, позже буроватые. Запах селедочный. Ножка белая или с розовато-фиолетовыми пятнами, буреющая. Споры овальные, бледно-охристые, бородавчатые, 8-11 х 7-8 мк | В соленом виде буроватая, края иногда обломанные |
| Сыроежка винно-красная Russula obscura Rom | Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожицей, вкус приятный. Пластинки сливочно-желто-ватые. Ножка белая, с розовым налетом. Споры широкоовальные, почти шаровидные, бородавчатые бесцветные или желтоватые, 8 -11 х 8 - 9 мк | В соленом виде буроватая, края иногда обломанные |
| Сыроежка желтая Russula claroflava Grove | Шляпка ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. Ножка белая, споры широкоовальные, бородавчатые, слабо желтоватые, 8-9 х 7-8 мк | В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая |
| Шампиньон обыкновенный Agaricus Campestris Fr. | Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо розовеет, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, от розово-буроватых до пурпурно-бурых, 7-9 х 5-6 мк | В соленом виде слегка буреет |
| Сыроежка зеленая Russula aeruginea Lindbl. Fr. | Шляпка зеленая или с оливковым оттенком, при надавливании с бурыми пятнами. Мякоть белая, при надавливании буроватая, вкус приятный. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка продольно-морщинистая, белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, светло-кремовые, 6x8 мк | В соленом виде серовато- или буровато-грязно-белая, мякоть ломкая |
| Сыроежка зеленоватая Russula virescens (Schaeff: Lantedschi) Fr. | Шляпка зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки бледно-кремовые. Ножка белая или слабо-зеленоватая. Споры почти шаровидные, бесцветные, бородавчатые, 6х8 мк | В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая |
| Сыроежка охристая Russula ochroleuca (Pers.:Seсr.) Fr. | Шляпка охристо-желтая, слизистая. Мякоть беловатая, затем сероватая, слегка горьковатая. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. Ножка белая или слегка охристая, затем сереющая. Споры почти шаровидные, сетчато-бородавчатые, чуть желтоватые, 8-9х 7 мк | В соленом виде буреет, шляпка ломкая |
| Сыроежка пищевая Russula vesca Fr. | Шляпка бордово-красная или буроватая, кожица короче края шляпки. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, продольная. Споры шаровидные, мелко шиповатые, бесцветные, 6-8 х 5 - 7 мк | В соленом виде буроватая, мякоть ломкая |
| Сыроежка серая Russula grisea (Pers.: Seсr.) Fr. | Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светло-кремовые. Ножка белая. Споры широко-овальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6-9 x 5-8 мк | В соленом виде буроватая, мякоть ломкая |
| Сыроежка сереющая Russula decolorans (Fr.) Fr. | Шляпка желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, вкус приятный, иногда слабогорьковатый. Пластинки желтоватые, затем грязно-серовато-желтые. Ножка сероватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, со светло-охристым оттенком, 10-14 х 8-12 мк | В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями |
| Сыроежка сине-жёлтая Russula cyanoxantha (Secr.) Fr. | Шляпка слабо-морщинистая, синеватая или лиловатая, с жёлтым или буровато-жёлтым центром. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7-9 х 6-7 мк | В солёном виде буреет. Шляпка ломкая |
| Сыроежка цельная Russula integra Fr. | Шляпка темно-красная или шоколадная, с бугорчатым краем. Мякоть белая, неедкая. Пластинки кремовые, затем охристые. Ножка белая. Шпоры широкоовальные, бородавчатые, желтые, 9-11 х 8-9 мк | В солёном виде буреет. Шляпка ломкая |
| Подгруздок белый Russula delica Fr. | Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабоедкий. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или чуть буроватая. Споры яйцевидно-округлые, мелко бородавчатые, бесцветные, 8-9 x 7-8 мк | В соленом виде слабо-буроватый |
| Подгруздок черный Russula аdusta Fr. | Шляпка плосковдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус неедкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, грязно-белая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7-9 х 7-8 мк | В соленом отварном виде темно-бурый |
| Белянка Lactarius pubescens (Fr.: Krombh.) Fr. | Шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. Споры шаровидные, шиповатые, бесцветные, 6-8 х 5-6 мк | В соленом виде светло-буроватая, опушенный край сохраняется |
| Волнушка розовая Lactarius torminosus (Fr.) S.F. Gray | Шляпка воронковидная, с завернутым вниз опушенным краем, розоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 9-10 х 6-7 мк | В соленом виде розово-буроватая, опушенность края и зонистость сохраняются |
| Горькушка Lactarius rufus (Fr.) Fr. | Шляпка плосковыпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. Споры широко эллипсоидальные, шиповатые, бесцветные, 9-10 х 7 мк | В соленом виде темно-коричневая. Заметен острый бугорок на шляпке |
| Груздь желтый Lactarius scrobiculatum (Fr.)Fr. | Шляпка плосковогнутая, с завернутым вниз опушенным краем, слизистая, грязно-жел-тая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая, при надавливании желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Пластинки бело-кремовые. Ножка бледно-желтая, с буроватыми пятнами, вдавленными. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-9 x 7 мк | В соленом виде желтовато-бурый, с серым оттенком, с опушенным краем, мякоть чуть зеленоватая |
| Груздь настоящий Lactarius resimus (Fr.) Fr. | Шляпка выпуклая или широковидная, с густоопушенным, завернутым вниз краем, слизистая, белая, с прозрачными концентрическими зонами. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Ножка белая, в углубленных пятнах, желтоватых. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные, 8-9 х 6-8 мк | В соленом виде с голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная |
| Груздь осиновый Lactarius controversus (Fr.: Fr.) Fr. | Шляпка выпуклая, позже широко-воронковидная, с пушистым завернутым вниз краем, слизистая, белая, с красноватыми пятнами и чуть заметными концентрическими зонами. Мякоть белая, млечный сок белый, едкий. Пластинки кремовые. Ножка розоватая. Споры шаровидные, боро-давчатые, бесцветные, 7-8 х 5-6 мк | В соленом виде с легким буровато- розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом |
| Груздь перечный Lactarius piperatus (Fr.) S.F. Gray | Шляпка выпуклая, затем воронковидная, белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки белые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные 6-8 x 5-6 мк | В соленом виде светло-буроватый, хрустящий, слегка горьковатый |
| Груздь черный Lactarius necator (Fr.) Karst. (L. turpis Weinm.) (Fr.) | Шляпка широко-воронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-бурая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть палевая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, затем темнеющие. Ножка одного цвета со шляпкой, с углубленными пятнами. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8 х 6-7 мк | В солено-отварном виде черный с вишневым оттенком или фиолетово-вишневый, с волосистым краем |
| Гладыш млечник обыкновенный Lactarius trivialis (Fr.) Fr. | Шляпка плоскосдавленная, слизистая, грязно-розовато-серая с более темными пятнами и слабозаметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-10 х 6-7 мк | В соленом виде желтый |
| Краснушка, млечник сладковатый Lactarius subdulcis (Pers.: Fr.) S.F. Gray | Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, бледно-желтые, 8-10 х 7-8 мк | В солено-отварном виде сохраняет темно-красную окраску и форму шляпки |
| Подмолочник, молочай Lactarius volemus Fr. | Шляпка плоская, позже вдавленная, иногда трещиноватая, матовая, рыже-бурая. Мякоть белая, на воздухе буреет. Млечный сок белый, очень обильный, неедкий, на воздухе буреет. Пластинки кремово-охристые, буреющие при надавливании. Ножка охристо-буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8-10 х 9 мк | В соленом виде цвет интенсивно бурый, вкус без горечи |
| Рыжик обыкновенный Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S.F. Gray | Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжевый, на воздухе зеленеет или буреет, неедкий, вкус очень приятный, запах своеобразный, смолистый. Пластинки оранжевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, полая. Споры широкоовальные, шиповатые, почти бесцветные, 9-10 х 6-7 мк | В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком |
| Серушка Lactarius flexuosus (Fr.) S.F. Gray | Шляпка широко-воронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, со слабозаметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охряные. Ножка одноцветная со шляпкой. Споры почти шаровидные, бородавчатые, светло-охряные, 6-7 мк | В соленом виде желтовато-серая, иногда буровато-серая |
| Скрипица Lactarius vellereus (Fr.) Fr. | Шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонкобархатистая, белая. Мякоть очень плотная. Млечный сок белый, жгучегорький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. Споры широко-овальные, мелко-шиповатые, бесцветные, 9-11 х 7-8 мк | В соленом виде белая с оттенком сине-зеленого. Мякоть при разжевывании скрипящая |
| Сморчок обыкновенный Morchella esculenta St. Am. | Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-борозчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные, 18-24 х 10-14 мк по 8 в сумке | Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у отварных |
| Сморчок конический Morchella conica Fr. | Шляпка конически вытянутая, с удлиненными ячейками, желто-бурая, полая. Мякоть белая. Ножка гладкая или продольно-складчатая, белая. Споры. Как у предыдущего, 18-21 х 12-15 мк | Окраска плодовых тел темно-бурая |
| Шапочка сморчковая Verpa bohemica (Krombh.) Schroet. | Шляпка коротко-колокольчатая, морщинистая, буроватая или желто-бурая, полая. Ножка длинная белая или с кремовым оттенком. Споры как у предыдущих, но иногда согнутые, 50-100 х 13-20 мк, по 2 в сумке | В сушке и при отваривании темнеет |

Приложение 4

к Специфическим санитарно-  
эпидемиологическим требованиям

ЛЕКАРСТВЕННОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКИХ ТРАВЯНЫХ НАПИТКОВ (ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 14 ЛЕТ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Название растительного сырья на русском языке | Название растительного сырья на латинском языке | Части растительного сырья, используемые для производства чая |
| 1 | Анис обыкновенный | Anisum vulgare Gaerth  сем. Umbelliferae | плоды аниса   (Anisi fructus) |
| 2 | Алтей лекарственный | Althaea officinalis  сем. Malvacea | корни алтея  (Althaeae radix) |
| 3 | Береза бородавчатая | Betula verrucosa Ehrh.  сем. Betulaceae | Листья березы  (Betulae folium) |
| 4 | Береза повислая | Betula pendula | То же |
| 5 | Бузина черная | Sambucus nigra L.  сем. Cambucaceae | Цветки бузины  (Sambuci flos) |
| 6 | Брусника | Vaccinium vitis-idaea L.  сем. Vacciniaceae | Плоды брусники  (Vaccini fructus) |
| 7 | Гибискус (красная мальва) | Hibiscus sabdariffa L.  сем. Malvaceae | Цветки гибискуса  (Hibisci flos) |
| 8 | Душица обыкновенная | Origanum vulgare  сем. Lamiaceae | Трава душицы  (Origani herba) |
| 9 | Земляника | Fragaria  сем. Rosaceae | Листья земляники  (Fragariae folium) |
| 10 | Ноготки аптечные | Calendula officinalis L.  сем. Composite | Цветки календулы  (Calendulae flos) |
| 11 | Крапива двудомная | Urtica dioica L.  сем. Urticaceae | Листья крапивы  (Urticae folium) |
| 12 | Лаванда узколистная | Lavandula angustifolia Mill.  сем. Lamiaceae | Цветки лаванды  (Lavandulae flos) |
| 13 | Липа сердцевидная | Tilia cordata Mill.  сем. Tiliaceae | Цветки липы  (Tiliae flos) |
| 14 | Малина обыкновенная | Rubus ideaus L.  сем. Rosaceae | Листья малины  (Rubi idaei folium) |
| 15 | Просвирник лесной | Malva sylvestris L.   (syn. Malva Mauritiana)  сем. Malvaceae | Цветки мальвы  (Malvae flos) |
| 16 | Мальва лесная | Malva sylvestris L.  (syn. Malva Mauritiana)  сем. Malvaceae | Цветки мальвы  (Malvae flos) |
| 17 | Мелисса лекарственная (мята лимонная) | Melissa officinalis  сем. Lamiaceae | Листья мелиссы  (Melissae folium) |
| 18 | Мята перечная | Mentha piperita  сем. Lamiaceae | Листья мяты перечной  (Menthae piperitae folium) |
| 19 | Облепиха | Hippophae rhamnoides L.  сем. Elaeagnaceae | Плоды облепихи  (Hyppophaеs folium) |
| 20 | Подорожник большой | Plantago major L.  сем. Plantaginaceae | Листья подорожника  (Plantaginis herba) |
| 21 | Подорожник средний | Plantago media L.  сем. Plantaginaceae | Листья подорожника  (Plantaginis herba) |
| 22 | Подорожник ланцетовидный | Plantago lanceolate L.  сем. Plantaginaceae | Листья подорожника  (Plantaginis herba) |
| 23 | Померанец горький | Citrus aurantium  сем. Rutaceae | Померанца корка  (Citrus auranti cutis) |
| 24 | Ромашка аптечная | Matricaria recutita L.  сем. Compositae  (syn. Chamomilla L.) | Цветки ромашки  (Chamomillae flos) |
| 25 | Черная смородина | Ribes nigrum L.  сем. Saxifragaceae | Листья смородины  (Ribi nigri folium) |
| 26 | Тимьян душистый | Thymus vulgaris L.  (Thymus marschallianus)  сем. Lamiaceae | Трава тимьяна  (Thymi herba) |
| 27 | Чабрец | Thymus serpyllum  сем. Lamiaceae | Трава тимьяна  (Thymi herba) |
| 28 | Тимьян ползучий | Thymus serpyllum  сем. Lamiaceae | Трава тимьяна  (Thymi herba) |
| 29 | Тмин обыкновенный | Carum carvi  сем. Umbellifere | Плоды тмина  (Cari carvi fructus) |
| 30 | Фенхель обыкновенный (укроп аптечный) | Foeniculum vulgare Mill.  сем. Umbelliferae | Плоды фенхеля  (Foeniculi fructus) |
| 31 | Черника | Vaccinium myrtillus L.  сем. Vacciniaceae | Плоды черники  (Myrtilli fructus) |
| 32 | Шиповник | Rosa  сем. Rosaceae | Шиповника плоды  (Rosae fructus) |

Приложение 5

к Специфическим санитарно-  
эпидемиологическим требованиям

ФОРМЫ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Форма |
| Биотин | D-биотин |
| Витамин D | D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол |
| Витамин A | Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин |
| Витамин B1 | Тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина мононитрат |
| Витамин B12 | Цианкобаламин; гидроксокобаламин |
| Витамин B2 | Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия |
| Витамин B6 | Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат |
| Витамин E | D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат |
| Витамин K | Филлохинон (фитоменадион) |
| Витамин PP (ниацин) | Никотинамид; никотиновая кислота |
| Витамин C | L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия |
| Железо | Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; элементарное железо |
| Инозит | Инозит |
| Йод | Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет) |
| Калий | Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид |
| Кальций | Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид |
| Карнитин | L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тартрат |
| Магний | Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид |
| Марганец | Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат |
| Медь | Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат |
| Натрий | Натрия цитрат; натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид |
| Пантотеновая кислота | D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол |
| Селен | Селенит натрия; селенат натрия |
| Фолиевая кислота | Фолиевая кислота |
| Холин | Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат |
| Цинк | Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид |