

Редакція:

28.08.1997

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Ці Державні санітарні правила поширюються на всі діючі підприємства та цехи, що виготовляють кондитерські вироби з кремом, незалежно від форм власності та відомчої приналежності.
- 1.2. Будівництво нових, а також технічне переозброєння, реконструкція і розширення існуючих підприємств здійснюються відповідно до діючих "Санитарных норм к проектированию промышленных предприятий" N 245-71, а також цих Державних санітарних правил.
- 1.3. Міністерства, відомства, проектні організації, підприємства всіх форм власності зобов'язані представляти органам або установам санітарно-епідеміологічної служби проектно-кошторисну документацію на будівництво і реконструкцію підприємств та цехів, що виробляють кондитерські вироби з кремом.
- 1.4. Введення в експлуатацію новозбудованих, реконструйованих та капітально відремонтованих підприємств та цехів повинно проводитись за погодженням з установами санітарно-епідеміологічної служби відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів від 05.08.92 р. N 449 "Положення про прийняття в експлуатацію виробничих об'єктів".
- 1.5. Ці Державні санітарні правила визначають санітарні вимоги до території, приміщень та їх обладнання, приймання, зберігання та обробки сировини, до виробництва і реалізації кондитерських виробів з кремом, а також до умов праці і особистої гігієни персоналу.
- 1.6. Асортимент продукції, що випускається, розробляється у суворій відповідності до проектно потужності підприємства, споживацького попиту, наявності необхідних приміщень, рівня їх забезпеченості технологічним та холодильним обладнанням і погоджується із територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби. Таке погодження проводиться щороку на підставі аналізу показників санітарно-епідеміологічної безпеки

продукції, а також санітарних актів утримання приміщень, технологічного та допоміжного обладнання.

1.7. Підприємства та цехи, що виробляють кондитерські вироби з кремом, повинні забезпечувати випуск продукції відповідно до вимог нормативно-технічної документації, яке гарантує їх споживчі властивості та епідеміологічну безпеку.

1.8. Контроль за дотриманням цих Державних санітарних правил покладається на державну та відомчу санітарні служби.

1.9. Із затвердженням цього документа "Санитарные правила для предприятий и цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом" N 2277-80 від 16.12.80 р. втрачають силу.

1.10. Вимоги цих Державних санітарних правил повинні виконуватися постійно і у повному обсязі на всій території України.

2. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ТЕРИТОРІЇ

2.1. Територія підприємства повинна бути огорожена і спланована із врахуванням відведення атмосферних, талих та зливних вод.

2.2. Під'їзні шляхи, тротуари, господарські майданчики, навантажувальні рампи повинні бути покриті твердим покриттям або асфальтовані.

2.3. Територія підприємства у нічний час освітлюється відповідно до діючих норм.

2.4. Вільні ділянки території слід озеленювати дерево-чагарниковими насадженнями або газонами. Не допускається посадка дерев та чагарників, які мають насіння, опушене пластівцями або волокнами, щоб запобігти забрудненню обладнання та продукції.

2.5. Територія підприємства утримується в належній чистоті. В теплу пору року прибирання повинно включати поливку території та зелених насаджень.

Взимку проїзди та проходи на території очищають від снігу та льоду, а під час ожеледиці посипають піском.

2.6. Ділянки території, що прилягають до підприємства, підлягають прибиранню силами підприємства.

2.7. Для зберігання оборотної тари, палива, будівельних та інших матеріалів виділяються спеціальні майданчики, обладнані навісом.

2.8. Для збирання сміття встановлюють водонепроникні збірники з кришками, які щільно прилягають, або металеві контейнери на спеціальному асфальтованому або бетонованому майданчику. Розміри майданчика повинні перевищувати основу сміттєзбірника на 1 м в усі боки і розташовуватися на відстані не менше 25 м від виробничих будинків.

2.9. Вивезення сміття здійснюється не рідше 1 разу у три дні. Систематично проводиться прибирання і дезінфекція майданчика.

2.10. Для збирання яєчної шкаралупи встановлюють водонепроникні ємкості з кришками на спеціально обладнаному майданчику із підводкою води.

2.11. Транспорт, призначений для вивезення контейнерів і сміттєзбірників, забороняється використовувати для перевезення харчової сировини та готової продукції.

2.12. При централізованому збиранні сміття сміттєзбірники і контейнери доставляються на підприємство чистими та продезінфікованими. Санітарну обробку їх проводять спеціалізовані підприємства комунального господарства.

2.13. Туалети для експедиторів, вантажників і шоферів повинні розташовуватись блоковано і мати вихід на територію. Окремо побудовані туалети повинні знаходитись не відстані не менше 25 м від виробничих і складських приміщень і бути підключені до каналізації.

2.14. Сміттєзбірники, виробничі ями, дворові вбиральні щоденно дезінфікують 10 % розчином хлорного вапна або 20 % розчином свіжопогашеного вапна.

3. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВОДОПОСТАЧАННЯ І КАНАЛІЗАЦІЇ

3.1. Вода, що використовується для технологічних, господарсько-побутових та питних потреб підприємств, повинна відповідати вимогам ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством".

3.2. Водопостачання підприємств здійснюють шляхом приєднання до міської мережі водопроводу, а при його відсутності - шляхом улаштування артезіанських свердловин з обов'язковим обладнанням внутрішнього водопроводу відповідно до вимог чинних СНіП 2.04.01-85 "Внутрішній водопровід і каналізація будинків".

3.3. Вибір джерела водопостачання, місця водозабору, а також заходи щодо благоустрою зони санітарної охорони джерел водопостачання підлягають погодженню із територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби.

3.4. Внутрішній водопровід, який живиться від міської водопровідної мережі, не повинен мати безпосереднього з'єднання із водопроводом, що живиться із місцевого джерела водопостачання.

3.5. Водопровідний увід повинен знаходитися в ізольованому приміщенні, яке зачиняється, і утримуватися в належному стані, мати манометри, крани для відбору проб води, трапи для стікання, зворотні клапани, що допускають рух води тільки в одному напрямі.

Підприємства повинні мати схеми внутрішньої водопровідної мережі та каналізації і пред'являти їх на вимогу контролюючих органів.

3.6. Система водопостачання підприємств повинна передбачати резервуари чистої води для забезпечення гарантованого подавання води у випадках перебою та аварії. Тип резервуара, місце його розташування встановлюють на підставі техніко-економічних розрахунків і погоджують з установами санітарно-епідеміологічної служби. Обмін води в резервуарі повинен забезпечуватись в термін не більше як 48 годин.

Для огляду та очищення резервуарів передбачають люки, скати, драбинки. Очистку і дезінфекцію резервуарів в плановому порядку проводять в залежності від показників якості води, але не рідше 1 разу на квартал. На кожному резервуарі повинен бути трафарет:

Водобак N _____

Об'єм куб. м _____

Очищений 19____ р.

Продезінфікований 19____ р.

3.7. Вода на ввіді, в накопичувальному резервуарі та точках водорозбору повинна піддаватися санітарно-хімічному та санітарно-бактеріологічному контролю в терміни, встановлені територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби, але не рідше одного разу на місяць.

3.8. Після кожного ремонту внутрішніх мереж холодного та гарячого водопостачання, а також за приписом територіальних органів санітарно-епідеміологічної служби водопровід підлягає

обов'язковому промиванню та дезінфекції згідно до чинної інструкції з подальшим лабораторним контролем якості води перед її подаванням на технологічні потреби. Контрольні проби води відбирають безпосередньо після дезінфекції на ввіді, з резервуара та в трьох точках водорозбору. Облік і реєстрацію причин аварії та ремонтів внутрішнього водопроводу і каналізації ведуть в спеціальному журналі, в якому відмічають дату та причини ремонту, спосіб заключної дезінфекції, прізвище, ім'я та по батькові працівника, що її проводив.

3.9. При відсутності централізованого гарячого водопостачання в мийних кондитерських цехів необхідно передбачити встановлення електрокип'ятильників, електронагрівачів або інших нагрівальних приладів. Підприємства повинні бути забезпечені гарячою проточною водою в достатній кількості.

3.10. Системи холодного та гарячого водопостачання не повинні мати між собою сполучення. Трубопроводи повинні бути пофарбовані згідно з ГОСТ 14202-69 "Розпізнавальне фарбування трубопроводів, попереджувальні знаки та маркірувальні щитки". Відповідні точки водорозбору повинні мати написи "Вода питна", "Вода технічна".

3.11. В кожному виробничому цеху і відділенні повинні бути встановлені раковини для миття рук з підведеною до них гарячою і холодною водою через змішувачі.

Умивальник повинен бути оснащений милом, щіткою, дезінфікуючим розчином, рушником одноразового користування або електросушаркою для рук. Раковини повинні розташовуватись в кожному виробничому приміщенні при вході, а також в місцях, зручних для користування ними, на відстані не більше 15 м від робочого місця.

3.12. Для забезпечення робітників питною водою повинні бути обладнані питні фонтанчики або встановлені сатуратори. Температура питної води повинна бути в межах (8 - 20) град. С.

Сатураторні установки повинні відповідати вимогам "Правил устроюства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением" і забезпечувати механічне миття склянок. Сатураторні бачки повинні періодично, але не рідше як один раз на рік, лудитися або покриватися іншими сполуками, дозволеними органами держсаннагляду. Вміст свинцю у полуді не повинен перевищувати 1 %.

3.13. Баки для питної води повинні бути опломбовані. Очистку та миття їх проводять не рідше 1 разу на місяць жорсткими щітками і водою з подальшою дезінфекцією 1 % розчином хлорного вапна (при експозиції 30 хвилин і подальшим обполіскуванням великою кількістю питної води). Допускається застосування інших засобів, дозволених органами держсаннагляду. Заміну води в баках слід здійснювати щодня.

3.14. Підприємства повинні бути обладнані каналізацією, яка забезпечує видалення виробничих, господарсько-фекальних та атмосферних вод відповідно до СНіП 2.04.03-85, СНіП 2.04.01-85, СН 496-77.

3.15. Для виведення побутових та виробничих вод підприємства повинні бути приєднані до загальноміської каналізації або мати самостійну каналізацію з очисними спорудами.

Виробничі та мийні ванни приєднують до каналізаційної мережі із повітряним розривом не менше 20 мм від верху приймальної лійки. При обладнанні всієї внутрішньої каналізації повинні бути передбачені гідравлічні затвори для запобігання проникненню запаху із каналізаційної мережі.

3.16. Санітарні вузли розташовувати над виробничими та складськими приміщеннями забороняється.

Каналізаційні стояки з виробничими стоками дозволяється прокладати в обштукатурених коробах і без ревізій.

3.17. У приміщеннях кондитерських цехів, розташованих в будівлях іншого призначення, мережі побутової каналізації можуть бути об'єднані спільними каналізаційними мережами.

3.18. Порядок знешкодження та спуску побутових та виробничих стічних вод погоджується з місцевими установами санітарно-епідеміологічної служби, природоохоронними органами і здійснюється в суворій відповідності до вимог СанПіН 42-126-4630-88 "Правила охорони поверхностних вод от загрязнення сточными водами".

4. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ОСВІТЛЕННЯ ТА ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ПОВІТРЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ

4.1. Природне та штучне освітлення у виробничих та допоміжних приміщеннях повинно відповідати вимогам чинних СНіП II-4-7-9 "Природне та штучне освітлення. Норми проектування". Норми та якісні показники освітленості для виробничих приміщень підприємств наведено у додатку 1.

4.2. В усіх виробничих та допоміжних приміщеннях необхідно вжити всіх заходів щодо максимального використання природного освітлення.

Світлові прорізи не повинні загромаджуватись виробничим обладнанням, тарою, готовими виробами та напівфабрикатами як всередині, так і поза будівлею, забороняється також заміна засклення фанерою, картоном.

4.3. При прив'язці проекту повинна бути передбачена північно-західна орієнтація приміщень, призначених для виготовлення крему та оздоблення тортів і тістечок.

Примітка:

а) на діючих підприємствах при південній орієнтації цих виробничих приміщень, а також у південних регіонах для захисту від підвищеної інсоляції в літній час допускається застосування захисних пристроїв (щитки, козирки, екрани, побілка скла);

б) склади, а також умивальні, душові, санвузли, гардеробні при наявності припливно-витяжної вентиляції можуть розміщуватись без природного освітлення.

4.4. Електроосвітлювальну арматуру в міру забруднення, але не рідше одного разу на місяць, необхідно очищати від пилу та кіптю. Внутрішнє віконне та фонарне засклення, рами миють і протирають не рідше одного разу на тиждень. Із зовнішнього боку - не рідше двох разів на рік, а в теплу пору року - у міру забруднення.

4.5. Розбите скло у вікнах необхідно негайно замінювати. Встановлювати у вікнах складене скло забороняється.

4.6. Для загального освітлення виробничих приміщень слід застосовувати світильники, які мають захисну арматуру у вибухобезпечному виконанні.

Освітлювальні прилади та арматура повинні утримуватись у чистоті, протиратися у міру забруднення, але не рідше одного разу у 15 днів.

4.7. Забороняється розташовувати світильники безпосередньо над варильними котлами, кремозбивальними машинами та іншим відкритим обладнанням.

Для огляду внутрішніх поверхонь апаратів та місткостей допускається використання переносних ламп напругою не вище 12 Вт. Електричні лампи повинні бути вміщені в захисні сітки.

4.8. У холодних складах та холодильних камерах слід застосовувати світильники, дозволені для використання при низьких температурах. Світильники повинні мати захисні плафони із металевою сіткою для охорони їх від пошкодження і попадання скла в сировину та готову продукцію.

4.9. У разі зміни призначення виробничого приміщення, а також при переміщенні або зміні одного обладнання на інше, освітлювальні установки повинні бути відповідним чином переобладнані і пристосовані до нових умов без відхилень від норм освітленості.

4.10. Для фарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання повинна використовуватись фарба світлих кольорів з метою підвищення освітленості робочих місць.

4.11. Наявність елекроламп та світильників реєструється в спеціальному журналі.

4.12. Рівень освітленості робочих місць, призначених для перевірки якості сировини, напівфабрикатів, оздоблень готових виробів, повинен контролюватися заводами держсаннагляду не рідше одного разу на квартал.

4.13. Для знезаражування повітря виробничих приміщень, поверхонь обладнання, тари, пакувальних матеріалів в оздоблювальних цехах, мийних цехового інвентарю та обладнання, відділеннях виготовлення кремів повинні бути встановлені бактерицидні лампи.

4.14. Установки УФ-опромінення повітря комплектуються із розрахунку 2 - 2,5 Вт на 1 куб. м (одна лампа БУВ-60 забезпечує опромінення приміщення об'ємом від 24 до 30 куб. м).

4.15. Знезаражування повітря та оброблюваних поверхонь досягається безперервним опромінюванням протягом 2 - 3-х годин з подальшими перервами на 1 годину. В сумі час опромінювання на добу повинен складати 6 - 8 годин.

4.16. При наявності у приміщенні робітників лампи повинні бути оснащені нижніми відбивачами і підвішені на рівні не менше 2 - 2,5 м від підлоги.

Можна використовувати неекрановані лампи, включаючи їх у відсутності робітників (в нічний час, у проміжках між змінами, під час спеціальних перерв).

При збільшенні кількості ламп на одній площі опромінення (із розрахунку 4 Вт на 1 куб. м) час опромінювання скорочується в 2 рази.

4.17. Бактерицидні лампи включаються за допомогою тих же приладів включення, що і освітлювальні люмінесцентні лампи.

4.18. Спостереження за станом експлуатації освітлювальних установок повинно бути покладено на технічно підготовлених осіб.

5. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОПАЛЕННЯ І ВЕНТИЛЯЦІЇ

5.1. Системи вентиляції і опалення підприємств і цехів, які виготовляють кондитерські вироби з кремом, повинні відповідати вимогам СНіП 2.04.05-86, специфіці галузі і забезпечувати наявність допустимого рівня шкідливих речовин у повітрі робочої зони виробничих приміщень відповідно до ГОСТ 12.01.005-88 та ОСТ III 29-85.

5.2. Згідно з діючими "Санітарними нормами мікроклімату виробничих приміщень" N 4068, на підприємствах повинні підтримуватись оптимальні або допустимі параметри метеорологічних умов - температури, відносної вологості, швидкості руху повітря із врахуванням кліматичної зони, періоду року і категорії важкості робіт, що виконуються (додаток 2).

5.3. При використанні систем кондиціонування повітря параметри мікроклімату у виробничих приміщеннях повинні відповідати оптимальним величинам санітарних норм.

5.4. Інтенсивність інфрачервоної радіації від теплового обладнання не повинна перевищувати 70 Вт/кв. м. Для попередження несприятливого впливу інфрачервоного випромінювання на організм робітників рекомендується:

- застосовувати секційно-модульне обладнання;
- своєчасно виключати секції електроплит або переключати на меншу потужність;
- на робочих місцях коло печей, плит та іншого обладнання, що працює з підігрівом, застосовувати повітряні душі;
- регламентувати внутрішньозмінні режими праці та відпочинку працюючих.

5.5. Вміст шкідливих речовин в повітрі виробничих приміщень не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій (ГДК), затверджених у встановленому порядку. Перелік гранично допустимих концентрацій та клас небезпеки основних шкідливих речовин у повітрі робочої зони наведені у додатку 3.

5.6. Для попередження утворення і потрапляння в повітря виробничих приміщень шкідливих речовин необхідно:

- суворо дотримуватись параметрів технологічного процесу;
- операції, пов'язані із просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипких продуктів рекомендується проводити на робочих місцях, обладнаних місцевою витяжною вентиляцією.

5.7. Всі виробничі та допоміжні приміщення підприємств, за винятком холодних складів, трансформаторної підстанції, повинні опалюватися.

5.8. Влаштування системи опалення повинно відповідати вимогам діючих нормативних документів. Всі нагрівальні прилади повинні бути доступні для очищення від пилу.

5.9. Обладнання, сироповарильні котли, паропроводи, трубопроводи гарячої води та інші джерела значних виділень конвекційного та променевого тепла повинні мати теплоізоляцію, на поверхні якої температура не повинна перевищувати 45 град. С.

5.10. Обладнання, в процесі експлуатації якого виділяється волога, пил, повинно бути герметизоване або обладнане місцевими вентиляційними пристроями.

5.11. Робочі місця коло печей повинні мати пристрої та пристосування для ефективного захисту від гарячих газів та пари, що виходять із гарячих печей (повітряна завіса, щити та інші).

5.12. Порядок експлуатації та догляду за вентиляційними пристроями повинен бути встановлений відповідно до спеціальних інструкцій, розроблених на підприємствах. Контроль за експлуатацією вентиляційних установок покладається на технічно підготовлених осіб.

5.13. Рівень шуму у виробничих приміщеннях повинен знаходитись в межах норм, встановлених "Санитарними нормами допустимих уривней шума на робочих местах" N 3223-85.

5.14. Оптимальні еквівалентні рівні непостійного звуку не повинні перевищувати 70 дБА.

5.15. При проектуванні, реконструкції та експлуатації виробничих приміщень, в яких розташовується обладнання, що генерує шум та вібрацію, повинні вживатись заходи щодо захисту працюючих від його шкідливого впливу:

- оснащення приміщень звукопоглинаючими матеріалами;
- використання амортизуючих пристроїв при монтажі обладнання;
- устаткування повинно бути обладнане пристосуваннями, що гасять вібрацію;

- індивідуальні засоби захисту.

6. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАННЯ І РЕЖИМУ УТРИМАННЯ ВИРОБНИЧИХ ЦЕХІВ

6.1. Приміщення кондитерського виробництва, що виготовляють вироби з крему, повинні відповідати гігієнічним та технологічним вимогам. Виробничі приміщення повинні мати між собою технологічний зв'язок і розташовуватись за ходом технологічного процесу, не допускаючи перехрещування потоків сировини та готових виробів, чистого та використаного посуду, а також повинні бути створені необхідні умови для дотримання виробничої та особистої гігієни працюючим персоналом.

6.2. В кондитерських цехах потужністю більше 10 т виробів з кремом за зміну повинні бути передбачені такі приміщення:

- кладова добового запасу сировини з холодильною камерою;
- розтарювання сировини і підготовки її до виробництва;
- зачистки масла та його подрібнення;
- обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси та холодильним обладнанням для її зберігання;
- приготування випічних напівфабрикатів;
- вистоювання і різки бісквіта та інших заготовок;
- виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів-сиропів, помади, желе;
- збивання крему;
- оздоблення і оформлення кондитерських виробів (з холодильним обладнанням);
- зберігання пакувальних матеріалів;
- миття внутрішньоцехової тари та інвентарю;
- обробки відсаджувальних мішків, наконечників та іншого дрібного інвентарю;
- миття та сушіння оборотної тари;
- експедиція з холодильною камерою.

6.3. У невеликих цехах допускається об'єднання ряду приміщень: підготовчого, рецептурного та термічного з обов'язковою ізольованою яйцебитнею; кремового та оздоблювального з наявністю холодильної камери. В мийному відділенні можна поєднувати процеси миття обладнання та стерилізації відсаджувальних мішків та дрібного інвентарю.

Допускається миття внутрішньоцехового інвентарю та оборотної тари в одному приміщенні при розділенні його перегородкою і наявності окремих мийних ванн.

6.4. Підприємства, що випускають понад 300 кг кондитерських виробів з кремом на добу, повинні мати бактеріологічну лабораторію, менше 300 кг - повинні обслуговуватися баклабораторією місцевої санітарно-епідеміологічної станції за домовленістю.

6.5. Стіни виробничих приміщень облицьовують плиткою на висоту не менше 1,8 м, а вище - фарбують олійною фарбою світлого кольору.

6.6. Підлоги в усіх приміщеннях повинні бути водонепроникними, з гладкою, без щілин та вибоїн поверхнею, зручною для миття, з нахилом до трапів.

6.7. Всі виробничі приміщення обладнують умивальними раковинами з підведенням гарячої та холодної води через змішувачі, електрорушниками. Біля умивальників повинні бути місткості з дезінфікуючим розчином для обробки рук.

6.8. Для забезпечення відповідного санітарного стану на робочих місцях за робітниками закріплюються виробничі ділянки. Прибирання виробничих, підсобних, складських та побутових приміщень здійснюється прибиральницями, а прибирання робочих місць - працівниками кондитерського цеху.

Для прибирання використовують перерви протягом зміни, між змінами, санітарні години перед початком зміни, а також санітарні дні, які проводяться за графіком не рідше двох разів на місяць. Проведення санітарних днів реєструється в спеціальному журналі (додаток 4).

6.9. Прибиральниці повинні бути забезпечені прибиральним інвентарем, засобами для миття та дезінфекції (сода, мило, порошки, хлорне вапно тощо).

6.10. Після закінчення роботи необхідно проводити вологе прибирання усіх приміщень, мийку обладнання та інвентарю; протирати мильно-лужними розчинами двері, панелі, карнизи, підвіконня, опалювальні прилади, трубопроводи тощо; потім підлоги мити і протирати до повного зникнення вологи.

Прибирання підлог провадять із додаванням 1 - 2 % розчину хлорного вапна.

Кабіни підйомників очищають щоденно при суворому дотриманні правил техніки безпеки. Перила сходових кліток протирають вологою ганчіркою, місця поза радіаторами очищають від пилу та сміття в міру забруднення.

6.11. Після закінчення прибирання весь прибиральний інвентар повинен промиватися водою, дезінфікуватися 2 % розчином хлорного вапна та просушуватися. Для миття прибирального інвентарю та зливання брудної води повинні бути обладнані зливні та мийні раковини.

6.12. Побілку та фарбування всіх приміщень, обладнання проводять не рідше одного разу на рік. В міру необхідності білять стіни, стелі, фарбують обладнання (при наявності брудних плям, підмоклих місць, кіптяви та інших пошкоджень).

Місця з відбитою штукатуркою, відпалою облицювальною плиткою підлягають негайному ремонту.

Перед побілкою або фарбуванням поверхні, ураженої пліснявою, обробляють антимікробними препаратами, дозволеними органами державного санітарного нагляду України для харчових підприємств (додаток 7).

6.13. Невеликі роботи по усуненню дефектів штукатурки, побілки, ремонту обладнання дозволяється виконувати без зупинення виробництва за умови надійного захисту продукції від потрапляння в неї сторонніх предметів.

6.14. Перед входом у виробничі приміщення розміщують килимки, змочені дезінфікуючим розчином.

6.15. Вхід сторонніх осіб у виробничі приміщення допускається з дозволу адміністрації і тільки у санітарному одязі.

7. ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ЙОГО САНІТАРНОЇ ОБРОБКИ

- 7.1. Підприємства повинні мати необхідне технологічне обладнання для забезпечення виробничого процесу згідно з потужністю та діючими галузевими нормами і відповідати "Санітарним нормам і правилам організації технологічних процесів і гігієнічним вимогам до виробничого обладнання" N 1042-73.
- 7.2. Технологічне обладнання повинно забезпечувати безпеку працюючих під час монтажу (демонтажу), введення в експлуатацію та експлуатації як у випадку автономного використання, так і у складі технологічних комплексів при дотриманні вимог, передбачених ГОСТ 12.2.003-91 "Оборудование производственное. Общие требования безопасности".
- 7.3. Технологічне обладнання в процесі експлуатації не повинно забруднювати навколишнє середовище викидами шкідливих речовин в кількостях, що перевищують допустимі значення, встановлені стандартами та санітарними нормами.
- 7.4. Матеріали конструкції технологічного обладнання не повинні спричиняти небезпечної і шкідливої дії на організм людини на усіх заданих режимах роботи та передбачених умовах експлуатації. виготовлення технологічного обладнання (машини, апарати, трубопроводи, котли, тара, інвентар, посуд тощо) допускається з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами (РТМ-27-72-15-82).
- 7.5. Обладнання з оцинкованої сталі, нелудженої міді, а також емальований посуд та інвентар на кондитерському виробництві не допускається (за винятком кип'ятильників та бачків для кип'ятіння води).
- 7.6. Поверхня технологічного обладнання та інвентарю повинна бути гладкою, без щілин та зазорів, болтів або заклепок, що виступають, доступною для огляду, легко піддаватися очистці, миттю та дезінфекції.
- 7.7. Технологічне обладнання та апаратуру із зовнішнього боку фарбують фарбою світлого кольору (крім обладнання, виготовленого або облицьованого нержавіючим матеріалом). Не допускається фарбування посуду та інвентарю, які застосовуються у виробництві, свинцевими білилами, суриком та іншими барвниками, які містять шкідливі домішки.
- 7.8. Розташування технологічного обладнання повинно проводитися відповідно до технологічної схеми, забезпечувати поточність технологічного процесу, найкоротші шляхи проходження сировини та напівфабрикатів, виключати зустрічні потоки сировини і напівфабрикатів та зустрічні потоки сировини і готової продукції.
- 7.9. При монтажі та розстановці обладнання дотримують умов, які забезпечують можливість його гігієнічного утримання, доступність для огляду та санітарної обробки усіх частин, легкість та швидкість розбирання на частини для чистки, миття та дезінфекції, а також для проведення санітарного і технологічного контролю за виробничими процесами.
- 7.10. На столі ділянці глазурувки і оброблення тортів установлюють раковину з нержавіючої сталі з підведенням гарячої проточної води, ножним педальним включенням і спуском в каналізацію.
- 7.11. Інвентар слід застосовувати суворо за призначенням. Необхідно передбачати запасні комплекти інвентарю для технологічних операцій, що виконуються.
- 7.12. Внутрішньоцехову тару, технологічний та прибиральний інвентар закріплюють за кожною конкретною ділянкою цеху, видами сировини, готової продукції і відповідно маркують. Використання непромаркованої тари та посуду, а також не у відповідності з маркіруванням забороняється.

7.13. Прилади для реєстрації температури і вологості у виробничих, складських приміщеннях, холодильних камерах повинні бути в оправі, яка захищає їх від механічних пошкоджень.

7.14. Обладнання, апаратура, інвентар і тара систематично підлягають санітарній обробці (очищення, миття та дезінфекція). Перед проведенням санітарної обробки невикористану сировину, напівфабрикати, а також готову продукцію видаляють з приміщень.

7.15. Санітарна обробка технологічного обладнання є невід'ємною частиною експлуатації і повинна виконуватись відповідно до керівництва по експлуатації кожного виду обладнання, вона є невід'ємною частиною технологічного процесу і має важливе гігієнічне значення, оскільки погано промите і просушене обладнання містить залишки крему та промивних вод з відносно низькою концентрацією цукру, що може сприяти розмноженню мікроорганізмів, в першу чергу стафілококів.

Періодичність санітарної обробки обладнання подано у додатку 5.

7.16. Для санітарної обробки обладнання, інвентарю та тари допускається застосування мийних, дезінфекційних і мийно-дезінфекційних засобів, дозволених у встановленому порядку для миття та дезінфекції обладнання, інвентарю та тари, призначених для контакту з харчовими продуктами. Перелік основних мийних і дезінфекційних засобів, допущених до застосування для санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари, наведено у додатках 6, 7.

7.17. Розчини мийних, дезінфекційних та мийно-дезінфекційних засобів готують в хімічно- і корозійностійких, промаркованих місткостях із дотриманням вимог безпеки, передбачених відповідною нормативно-технічною документацією.

Для приготування розчинів мийних, дезінфекційних та мийно-дезінфекційних засобів використовують воду, що відповідає вимогам ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая".

7.18. Санітарну обробку обладнання, апаратури, тари, ліній подачі молока, варильних котлів для сиропу, баків для зберігання сиропу, мірних бачків, трубопроводів виконують шляхом послідовного проведення таких операцій:

- обполіскування теплою водою температурою не нижче 35 град. С для видалення залишків молока, сиропу та крему;
- миття за допомогою йоржів та щіток гарячим (40 - 45 град. С) розчином лужного мийного засобу протягом 15 хв. для видалення білково-жирової плівки;
- дезінфекція розчином дезінфекційного засобу протягом 10 хв. для зниження бактеріального забруднення поверхні, що обробляється (допускається обробка гострою парою);
- обполіскування гарячою водою (не нижче 60 град. С) для видалення залишків мийного та дезінфекційного засобів.

7.19. Обладнання, тару, інвентар, що використовують для виготовлення яєчної маси, кремозбивальну машину, столи для оздоблення тортів та тістечок обробляють у такій послідовності:

- механічне очищення;
- миття розчином лужного мийного засобу температурою 40 - 45 град. С для видалення білково-жирової плівки протягом 15 хв.;
- дезінфекція розчином дезінфекційного засобу протягом 10 хв.;

- обполіскування гарячою водою температурою не нижче 60 град. С для видалення залишків лужних мийних та дезінфекційних засобів.

Кремозбивальну машину місткістю 180 л заливають послідовно 20 л мийного та 20 л дезінфекційного розчину або 40 л розчину мийно-дезінфекційного засобу і проводять обробку під час роботи машини.

7.20. Інвентар, внутрішньоцехову тару обробляють в спеціальних мийних відділеннях, обладнаних 3-секційними ваннами з підведенням гарячої та холодної води і стоком в каналізацію із повітряним розривом.

Обробку внутрішньоцехової тари та інвентарю проводять після ретельного механічного очищення у такому порядку:

- у першій секції: замочування протягом 10 хв. та миття в розчині лужного мийного засобу температурою не нижче 40 - 45 град. С;

- у другій секції: дезінфекція розчином дезінфекційного засобу протягом 10 хв.;

- у третій секції: обполіскування проточною водою температурою не нижче 60 град. С. Допускається дезінфекція дрібного інвентарю кип'ятінням протягом 30 хв.

Після обробки інвентар та внутрішньоцехову тару просушують і зберігають на стелажах, підставках висотою не менше 0,5 - 0,7 м від підлоги.

7.21. Миття оборотної тари повинно проводитися окремо від миття внутрішньоцехової тари та інвентарю. Лотки, листи, кришки, що використовують для транспортування тістечок, після кожного повернення з торговельної мережі миють розчином мийного засобу температурою 40 - 45 град. С, дезінфікують розчином дезінфекційного засобу протягом 15 хв., обполіскують гарячою водою температурою не нижче 60 град. С, просушують.

7.22. При застосуванні мийно-дезінфекційних засобів для санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари поєднують в одній операції стадії миття та дезінфекції.

7.23. Візки, етажерки, ваги після закінчення роботи промивають водою і протирають насухо.

7.24. Відсаджувальні мішки, наконечники, а також дрібний інвентар, що використовується при оздобленні тортів та тістечок, замочують у воді температурою не нижче 60 град. С протягом 1 год. до повного відмивання крему, перуть в пральній машині або вручну в 2 % розчині кальцинованої або питної соди з подальшим ретельним обполіскуванням. Допускається замочування протягом 1 год. та наступне прання в 0,2 % розчині мийно-дезінфекційних засобів (хлоран, хлорантоін).

Відсаджувальні мішки висушують в спеціальних сушильних шафах, загортають у пергамент або підпергамент, складають у бікси і стерилізують в автоклаві протягом 20 - 30 хв. або сухожаровій шафі при температурі 15 град. С.

При відсутності автоклава випрані відсаджувальні мішки кип'ятять протягом 30 хв. від початку кипіння, потім висушують в спеціальній шафі і складають для зберігання в чисті коробки, які закривають кришками. Така ж обробка повинна застосовуватися щодо ганчір'я, яке використовується для миття обладнання, інвентарю та виробничих столів, тканини для проціджування кремів.

Наконечники, зняті із відсаджувальних мішків, дрібний інвентар миють у розчині лужного мийного засобу, обполіскують водою, стерилізують в автоклаві (при відсутності автоклава кип'ятять протягом 30 хв.) і зберігають в спеціальній тарі, що закривається кришкою. Облік стерильного інвентарю ведуть в спеціальному журналі (додаток 8).

7.25. Контроль за приготуванням мийних та дезінфекційних засобів (концентрація активної речовини в препараті і робочому розчині) покладається на технологічну лабораторію підприємства, контроль за ефективністю санітарної обробки - на бактеріологічну лабораторію.

У разі відсутності технологічної та бактеріологічної лабораторії на підприємстві періодичний контроль здійснюється санітарно-епідеміологічною станцією на договірних засадах.

8. ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ І ПІДГОТОВКИ СИРОВИНИ ДО ВИРОБНИЦТВА

8.1. Сировина та допоміжні матеріали, що надходять на підприємство, повинні відповідати вимогам діючої нормативно-технічної документації, знаходитися у чистій тарі та супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, бочці тощо) із зазначенням дати виготовлення і терміну реалізації.

8.2. Сировина, що надходить, підлягає вхідному контролю. При порушенні цілості упаковки, відсутності супровідних документів, наявності слідів пошкодження гризунами, невластивого смаку або запаху сировина на виготовлення кондитерських виробів з кремом не допускається.

Сировина, бактеріальне забруднення якої перевищує допустимі нормативи (вершкове масло, згущене молоко), за висновком бактеріологічної лабораторії підприємства може бути використана тільки на виготовлення напівфабрикатів - таких, що випікаються або рідких, які виготовляються із застосуванням високих температур.

8.3. Зберігання сировини на виробництві повинно здійснюватись в умовах, які запобігають її псуванню. Для дотримання належних умов підприємства повинні бути забезпечені достатньою кількістю складських приміщень та холодильних камер. Для матеріалів, що не допускаються до сумісного зберігання їх з харчовою сировиною (лаки, фарби, дезінфекційні засоби та інші), обладнують окремі складські приміщення.

8.4. При зберіганні сировини і допоміжних матеріалів використовують піддони, підтоварники, стелажі, полиці. Складування безпосередньо на підлогу не допускається.

8.5. Затарена сировина, допоміжні матеріали повинні зберігатися однорідними партіями на стелажах або піддонах висотою не менше 15 см, в штабелях - на відстані 70 см від стін із дотриманням між ними проходів.

8.6. Матеріали для виготовлення тари (картон, папір тощо) зберігають в запакованому вигляді в критому сухому приміщенні на відстані не менше 1 м від опалювальних приладів. Скидати рулони на підлогу при вивантаженні, а також перекочувати їх по підлозі забороняється.

8.7. Сировина та готові вироби повинні зберігатися окремо в холодильних камерах. На невеликих підприємствах, які мають одну холодильну камеру, допускається сумісне їх зберігання з відповідними розмежуваннями.

8.8. Масло вершкове зберігають в холодильній камері в тарі виготовлювача при температурі не вище 6 град. С.

Масло вершкове, маргарин та інші харчові жири не можна зберігати поряд із речовинами і продуктами, що мають сильний запах.

8.9. Яйця у коробах зберігають на піддонах або у контейнерах в сухих прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів.

8.10. Сипку сировину - сіль, цукор, какао-порошок, цукрову пудру зберігають в сухих приміщеннях у тарі постачальника на піддонах.

8.11. Харчові добавки (барвники, ароматизатори, розпушувачі тощо) зберігають на полицях, стелажах або в шафах в тарі постачальника.

8.12. Згущене молоко зберігають при температурі від 0 до 10 град. С не більше 12 місяців з дня виготовлення в герметичній тарі і не більше 8 місяців - в негерметичній тарі. Маркувальний ярлик на кожному тарному місці слід зберігати до повного використання продукту.

8.13. Борошно зберігають у мішках на піддонах. При тривалому зберіганні для запобігання злежуванню борошна мішки в штабелях періодично перекладають.

При безтарному способі зберігання ємкості для борошна і борошнопровідні системи не рідше 1 разу на місяць ретельно очищають і обробляють 1 % розчином столового оцту.

8.14. Відповідальною стадією технологічного процесу є підготовка сировини до виробництва. Санітарно-гігієнічні вимоги до розтарювання, змішування, проціджування, просіювання зводяться до того, щоб виключити можливість бактеріального забруднення сировини, також потрапляння сторонніх предметів та речовин у продукцію.

8.15. Затарена сировина перед подачею на виробництво надходить в підготовче приміщення, де обробляється відповідно до вимог технологічних інструкцій.

8.16. Розтарювання сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів проводять після попередньої очистки тари від забруднення.

Мішки обмітають щіткою і охайно розпорюють по шву.

Поверхні бочок очищають, обмивають водою, особливо ретельно місця, що підлягають розкриванню. Кришки бочок перед розкриванням обробляють розчином дезінфікуючого засобу.

Бідони і металеві банки із сировиною перед відкриванням очищають від забруднень, протирають розчином дезінфікуючого засобу.

Скляні банки та пляшки оглядають, відбирають розбиті та такі, що тріснули. Непошкоджені банки та пляшки насухо обтирають.

8.17. Після відкривання тари сировину пересипають або перекладають у цехову тару.

Зберігати сировину в оборотній тарі (крім молока згущеного, барвників, ароматизаторів) у виробничих цехах категорично забороняється. Тару, що звільнилася, необхідно негайно видаляти із підготовчого відділення.

8.18. Борошно для випікання напівфабрикатів просіюють через сито з чарунками не більше 2,5 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

8.19. Цукор-пісок просіюють через сито з чарунками не більше 3 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

Для підготовки борошна та цукру доцільно використовувати агрегати, які забезпечують просіювання та видалення металодомішок одночасно.

Силу магнітів перевіряють щодня, вона повинна складати не менше 8 кг. Магніти очищають від металодомішок один раз у зміну. Характер та кількість металодомішок реєструють у спеціальному журналі.

При виявленні металодомішок більше як 3 мг/кг в борошні, цукрі та іншій сировині складають акти і ці продукти у виробництво не допускаються.

8.20. Молоко цільне проціджують через сито з чарунками не більше 2 мм, після чого кип'ятять.

8.21. Молоко згущене проціджують через металеві сита з чарунками не більше 3 мм.

8.22. Натуральні сиропи проціджують через сито з чарунками не більше 1,5 мм.

8.23. Вершкове масло, на поверхні якого при огляді блоків виявлене забруднення, пліснява або інші ознаки псування, для приготування кремів не допускається.

Призначене для виготовлення кремів вершкове масло ретельно зачищають із поверхні, потім подрібнюють вручну або на маслорізальних машинах. Зачистки масла можуть бути використані для випікання і напівфабрикатів та дрібноштучних виробів.

Тривалість зберігання масла від розтарювання до зачистки і від зачистки до виготовлення кремів не повинна перевищувати 4-х годин.

8.24. Свіжі фрукти та ягоди перед використанням перебирають, миють і підсушують.

8.25. Ізюм та сухофрукти перебирають, видаляють гілочки та сторонні домішки, потім миють проточною водою і підсушують.

Цукати перебирають.

8.26. Фрутово-ягідне пюре перетирають крізь сито з чарунками не більше 2,5 мм, повидло, джем, підварку - крізь сито з чарунками не більше 3 мм.

8.27. Шоколадні напівфабрикати в розігрітому стані проціджують крізь сито з чарунками не більше 2,5 мм, какао-порошок, каву просіюють крізь сито з чарунками не більше 2 мм.

8.28. Горіхи, мигдаль очищають від сторонніх домішок на сортувальних машинах або вручну.

8.29. Крохмаль просіюють через сито з чарунками не більше 2,5 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

8.30. Яйця для кондитерських виробів з кремом можуть бути використані лише дієтичні курячі, не нижче 2-ї категорії, із непошкодженою і чистою шкаралупою, без будь-яких ознак псування. Строк реалізації дієтичних яєць - 10 діб.

Категорично забороняється використовувати міражні яйця, яйця із господарств, неблагополучних по сальмонельозу та туберкульозу, а також яйця водоплавної птиці і меланж замість яєць.

Перед використанням яйця сортують, вибірково овоскопують і проводять санітарну обробку поверхні яєчної шкаралупи. На кожну партію яєць необхідно мати сертифікат якості та довідку, видану ветеринарним лікарем, про благополуччя господарства по сальмонельозу та туберкульозу.

Санітарна обробка яєць включає стадії замочування, миття, дезінфекції та обполіскування і проводиться ручним способом або за допомогою спеціальних машин.

При ручній обробці яйця перекладають у ґратчасті металеві коробки або відра. Затарені яйця обробляють у чотирисекційній ванні у такому порядку:

- замочування теплою водою до 30 град. С протягом 5 - 10 хв.;

- обробка - 0,5 % розчині кальцинованої соди або 2 % розчині питної соди (температурою 40 - 45 град. С) протягом 5 - 10 хв.*;

* При застосуванні мийно-дезінфекційних засобів (хлорану, хлорантоїну) другу та третю операції поєднують, за рахунок чого скорочується тривалість обробки яєць.

- дезінфекція 2 % розчином хлорного вапна або 0,5 % розчином хлораміну протягом 5 - 10 хв;
- обполіскування чистою проточною водою;
- заміна мийних та дезінфекційних розчинів проводиться не рідше двох разів у зміну.

8.31. Оброблені ручним способом яйця розбивають на металевих ножах і виливають у посуд, місткістю не більше 5 яєць, а після перевірки яєчної маси на зовнішній вигляд і запах переливають у виробничу тару.

8.32. На великих підприємствах обробку яєць проводять за допомогою спеціальних машин (типу КРЯ-3509), призначених для санітарної обробки, розбивання та розподілу яєць на фракції.

8.33. Після приготування яєчну масу проціджують крізь металеві (із нержавіючої сталі) сита з чарунками не більше 3 мм.

Тривалість зберігання яєчної маси при температурі не вище (6 ± 2) град. С для виготовлення крему не більше 8 год., для виготовлення напівфабрикатів, що випікаються, - не більше 24 год.

8.34. Шкаралупу яєць збирають у спеціальні промарковані місткості, які після наповнення видаляють із цеху.

8.35. Перевірка та попередня обробка іншої сировини повинна проводитися відповідно до діючих технологічних інструкцій.

9. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ

9.1. Виготовлення кондитерських виробів з кремом проводиться у суворій відповідності до діючих ГСТУ 18.06-95, ТУ У 46.22.075-96, рецептур та технологічних інструкцій в умовах дотримання чистоти і захисту від забруднення, а також потрапляння в них сторонніх предметів та речовин.

9.2. В залежності від рецептури та способу виготовлення тортів та тістечок розподіляються на пісочні, бісквітні, листові, заварні, горіхові, вафельні, повітряні (в т. ч. повітряно-горіхові), крихтові і комбіновані з різних напівфабрикатів.

9.3. Загальним для всіх кондитерських виробів є значний вміст цукру. З гігієнічної точки зору має значення співвідношення цукру та вологості в напівфабрикатах і готових виробах.

9.4. Більш стійкими та безпечними в епідемічному відношенні є креми з низьким вмістом вологи і високим вмістом цукру: масляний (вершковий), вершково-молочний, молочно-шоколадний та ін.

9.5. Для виготовлення кремів застосовують масло вершкове вищого сорту та масло любительське, що відповідає ГОСТ 37-91 "Масло коровье". Допускається використання масла селянського на креми, у водній фазі яких вміст цукру становить не менше 60 % (додаток 9).

9.6. Ароматизатори, консерванти, розпушувачі, барвники та інші добавки вітчизняного та імпортного виробництва повинні бути дозволені до застосування органами охорони здоров'я.

9.7. Барвники застосовують у вигляді розчинів. Приготовані розчини кип'ятять 10 - 15 хвилин, проціджують і зберігають при температурі (6 ± 2) град. С не більше трьох діб.

9.8. Молочно-цукровий сироп та сироп для промочування бісквітів готують в міру необхідності. Допускається зберігання сиропів при температурі $(20 - 25)$ град. С не більше 5 годин, при температурі (6 ± 2) град. С - не більше 12 годин.

9.9. Сироп для промочування і крихту для обсіпки замінюють не рідше 2-х разів у зміну. Залишки сиропу та крихти передаються на випікання напівфабрикатів.

9.10. Заготівлю крему проводять в кількості, необхідній для роботи однієї зміни. Передавати креми другій зміні, а також перевозити їх на інші підприємства категорично забороняється.

9.11. Креми заварний, сирний, із збитих вершків та білковий сирий готують невеликими порціями і використовують для оздоблення тортів та тістечок у міру їх виготовлення.

В процесі оздоблення ємкості з кремом можуть бути відкриті.

Інші види кремів при необхідності можуть зберігатися при температурі (6 ± 2) град. С у ємкостях з кришками. Строк використання цих кремів з моменту виготовлення до оздоблення виробів не повинен перевищувати 5 годин, в т. ч. на робочому місці 1,5 години.

В період з 30 квітня по 30 вересня включно для виготовлення тортів та тістечок дозволяється використовувати тільки ті креми, в яких вміст цукру у водній фазі не нижче 60 %.

9.12. Перекладання крему з однієї ємкості в іншу або перемішування його проводиться спеціальним інвентарем.

9.13. Залишки крему повинні зберігатися в холодильній камері окремо від готової продукції, Вони можуть бути використані тільки для випікання напівфабрикатів, які підлягають термічній обробці.

9.14. Технологічні операції по виготовленню напівфабрикатів та оздоблення тортів, тістечок повинні проводитися кваліфікованими робітниками з максимальним використанням спеціального інвентарю (лопаточок, ножів, лійок тощо) для виключення контакту крему з руками персоналу.

9.15. Для збивання кремів краще використовувати збивальні агрегати вертикального типу (із знімними збивачками).

9.16. Яєчний білок, який використовується для приготування суфлейних та зефірних напівфабрикатів, готується спеціально виділеним працівником і доставляється на виробництво у закритих промаркованих місткостях.

Контроль за дотриманням правил зберігання білка, кремів та інших напівфабрикатів та їх використання здійснює технолог або майстер зміни (цеху).

9.17. Для оздоблення кондитерських виробів користуються кондитерськими мішками із наконечниками. Кондитерські відсаджувальні мішки багаторазового використання повинні виготовлятися із тканин, що легко перуться (тик-ластик, лавсан, бавовняно-паперове полотно), із знімними насадками. Для одноразового застосування замість відсаджувальних мішків можуть бути застосовані пергамент або підпергамент. Наповнені кремом відсаджувальні мішки під час перерв протягом зміни слід зберігати в чистому посуді на холоді, а під час роботи - на спеціальних підставках або в промаркованих ємкостях.

Стерильний матеріал видається майстру зміни перед початком роботи, а після закінчення роботи майстер зобов'язаний здати відсаджувальні мішки, шмаття та дрібний інвентар для санітарної обробки.

9.18. Торти та тістечка після виготовлення упаковують в спеціальну тару (картонні коробки, пачки з картону, лотки або ящики з кришками, що щільно прилягають), дно якої покривають серветками з пергаменту, підпергаменту, пергаміну або парафінованого паперу.

9.19. На коробках, пачках із тортами та тістечками або на ярликах при упаковці їх в лотки-ящики повинно бути маркування, яке містить товарний знак та найменування підприємства-виготовлювача, місце його знаходження, найменування продукту, масу нетто в грамах; дату і час виготовлення, строки, умови зберігання та реалізації, ціну, харчову та енергетичну цінність,

позначення технологічних умов або іншої нормативно-технічної документації. Маркування проводять шляхом наклеювання ярлика, нанесення чіткого відбитка трафаретом або штампом незмиваючою та без запаху фарбою; дозволеною Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

10. ВИМОГИ ДО УМОВ ЗБЕРІГАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КОРМОВИХ ВИРОБІВ

10.1. Підготовані до реалізації і промарковані відповідно до вимог ГСТУ 18.06-95, ТУ У 46.22.075-96 готові кондитерські вироби з кремом надходять в холодильну камеру на охолодження при температурі (4 ± 2) град. С на термін не менше 2-х годин.

10.2. Холодильні камери повинні бути забезпечені термометрами, за температурним режимом камер повинен бути встановлений постійний контроль.

10.3. Зберігати готові кремові вироби разом із нехарчовими матеріалами, а також продуктами, що мають специфічний запах, не допускається.

10.4. Торти і тістечка без оздоблення кремом, вафельні торти та тістечка з жировими та праліновими оздоблювальними напівфабрикатами повинні зберігатися при відносній вологості повітря (70 - 75) % і температурі не вище 18 град. С.

Торти шоколадно-вафельні та тістечка "Сластена" - при температурі (18 ± 3) град. С.

10.5. Транспорт, призначений для доставки готових кремово-кондитерських виробів в торговельну мережу, повинен відповідати "Правилам перевозки скоропортящихся продуктів" і мати Санітарний паспорт, виданий органами держсаннагляду.

10.6. Для внутрішньоміських перевезень кондитерських виробів з кремом на відстань не більше 10 км може бути використаний неохолоджувальний ізотермічний транспорт, чистий, технічно справний. На доставку в магазини, розташовані поза містом, але не більше як 30 км, необхідно використовувати транспорт, що охолоджується.

10.7. Щоденно, після закінчення перевезень виробів у торговельну мережу, транспортні засоби піддають санітарному прибиранню та очищенню. Перевозити кондитерські вироби з кремом у брудних автомашинах категорично забороняється.

Особи, що здійснюють перевезення виробів, повинні мати особисті медичні книжки з позначкою про проходження медичних оглядів у встановлений термін.

10.8. Торти і тістечка при навантаженні, перевезенні і вивантаженні не повинні піддаватися ударам, різким струшуванням і дії атмосферних опадів.

Реалізація кондитерських виробів з кремом допускається на підприємствах торгівлі, які мають відповідний дозвіл місцевих органів держсаннагляду.

10.9. Терміни зберігання і реалізації тортів, тістечок, рулетів та інших кремових виробів встановлюють з моменту закінчення технологічного процесу за умови зберігання при температурі (6 ± 2) град. С:

6 годин - із заварним кремом, із збитими вершками;

24 години - з кремом із сиру;

36 годин - із вершковим кремом, тістечок типу "картопля";

72 години - з білково-збивним кремом (в т. ч. суфле), фруктовим оздобленням або без оздоблення.

Примітка: термін зберігання тортів і тістечок з комбінованими оздоблювальними напівфабрикатами встановлюють по тому напівфабрикату, який має найменший термін зберігання.

10.10. Вироби із заварним кремом і кремом з вершків транспортуванню не підлягають і повинні бути реалізовані тільки на підприємстві.

10.11. Повернення нереалізованих кремових виробів з торговельної мережі на переробку допускається лише при наявності на підприємстві необхідних для цього умов і з дозволу органів державного санітарного нагляду.

Переробка кондитерських виробів з крему, що повертаються, повинна знаходитися під особливим контролем в зв'язку з тим, що використання такої сировини небезпечно в епідемічному відношенні.

10.12. Не підлягають реалізації та переробці забруднені вироби, що мають сторонні включення або запахи, а також уражені плісневими грибами, картопляною хворобою, амбарними шкідниками або з простроченим терміном реалізації більш ніж на 24 години.

Вказані кондитерські вироби з крему вважаються санітарним браком і підлягають знищенню або можуть бути використані як корм для худоби із дозволу органів ветнагляду.

11. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ

11.1 Побутові приміщення для працівників кондитерського виробництва повинні бути обладнані по типу санпропускника.

11.2. До складу побутових приміщень належать гардеробні верхнього, домашнього, робочого та санітарного одягу, кімната для білизни, для чистого санітарного одягу, пральні, приміщення для приймання брудного санітарного одягу, душові, туалети, манікюрна, оздоровчий пункт або кімната медогляду, приміщення для особистої гігієни жінок, сушарня для взуття відповідно до вимог СНІП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий".

11.3. Не дозволяється розташовувати вбиральні, душові та пральні над виробничими цехами, складськими приміщеннями.

11.4. Стіни в душових облицьовують глазурованою плиткою на всю висоту, в гардеробних санітарного одягу, кімнаті для білизни, в санітарних вузлах, в кімнаті гігієни жінок - на висоту 2,1 м, вище - фарбують олійною або водоемульсійною фарбами. Підлоги покривають метлахською плиткою, стелі - олійною фарбою або білять вапном.

11.5. В гардеробних необхідно забезпечити окреме зберігання домашнього та робочого одягу.

11.6. Приміщення для чистої та брудної білизни повинні бути окремими, мати вікна приймання та видачі одягу. Зберігати чисту білизну, санодяг слід в шафах або на стелажах, брудну - в спеціальних ящиках.

11.7. Кабіни туалетів повинні мати тамбур, в якому розташовуються: умивальник з підведеною гарячою та холодною водою, електрорушник, бачок з дезрозчином, вішалка для спецодягу. Змивні бачки обладнуються педальними спусками, туалети повинні безперебійно забезпечуватися туалетним папером.

11.8. В побутових приміщеннях прибирання повинно проводитись декілька разів на день із застосуванням гарячої води та дезінфікуючих засобів. Унітази, пісуари періодично очищають від сечокислих солей технічною соляною кислотою.

11.9. Для прибирання та дезінфекції санітарних вузлів виділяють спеціальний інвентар (відра, совки, ганчірки, щітки тощо) з відмінним від усіх інших забарвленням і маркуванням. Інвентар для прибирання санвузлів повинен зберігатися окремо від прибирального інвентарю інших побутових приміщень. Забороняється використовувати його не за призначенням.

11.10. Перед входом у туалет повинен бути килимок, змочений розчином хлорного вапна для дезінфекції взуття.

12. ЗАХОДИ БОРотьБИ З ГРИЗУНАМИ ТА КОМАХАМИ

12.1. В приміщеннях підприємств не допускається наявність гризунів та комах (мух, тарганів та амбарних шкідників).

12.2. З метою попередження появи комах та гризунів треба дотримуватися санітарного режиму на території, у виробничих та побутових приміщеннях.

12.3. З метою боротьби з мухами на підприємствах провадять такі заходи;

- своєчасне видалення покидьків із приміщень підприємств:

- проведення ретельного прибирання приміщень;

- застосування липкої стрічки;

- затягування вікон, що відкриваються, та дверних прорізів в теплу пору року сіткою або марлею;

- періодичне проведення дезінфекційних робіт.

12.4. З метою боротьби із тарганами не треба допускати накопичення крихот, залишків напівфабрикатів на столах, полицях. При виявленні тарганів необхідно провести ретельне прибирання та дезінфекцію приміщень.

12.5. Перед проведенням робіт з дезінфекції харчові продукти та посуд слід видалити з приміщень, що прибираються. Після закінчення вказаних заходів необхідно провести ретельне прибирання із застосуванням лужних розчинів.

12.6. Для попередження появи гризунів щілини в підлозі, отвори в стелях, стінах, підлогах, навколо технічних уводів повинні бути закриті цеглою, цементом або залізом, вентиляційні отвори та канали повинні бути закриті металевими сітками.

В разі появи гризунів застосовують механічні засоби їх знищення (капкани, верші). Застосування хімічних засобів для знищення гризунів допускається тільки при проведенні цих заходів спеціалістами-дератизаторами на договірній засаді.

13. ОСОБИСТА ГІГІЄНА І ОХОРОНА ПРАЦІ

13.1. Особи, що поступають на роботу в кондитерське виробництво, а також учні середніх професійно-технічних училищ, студенти вищих учбових закладів та технікумів перед проходженням виробничої практики в обов'язковому порядку повинні пройти медичне обстеження, бактеріологічний контроль на носійство патогенних стафілококів, вступний інструктаж по санітарному мінімуму та техніці безпеки.

13.2. Кожен працівник повинен мати санітарну книжку, куди регулярно заносяться результати всіх досліджень, в тому числі про перенесені інфекційні захворювання, проходження працівниками навчання за програмою гігієнічної підготовки. Санітарні книжки зберігаються у начальника (майстра) цеху або у оздоровчому пункті.

13.3. Працівники, що не мають санітарної книжки, не склали іспиту за програмою гігієнічної підготовки, носії патогенних стафілококів, до роботи в кондитерському цеху не допускаються.

13.4. Не допускаються до роботи в цехах по виробництву кондитерських виробів з кремом особи, що мають захворювання, вказані в наказі МОЗ України "Положення про медичний огляд працівників певних категорій" від 13.03.94 р. N 43.

13.5. Для виявлення осіб з гноячковими захворюваннями шкіри, дрібними пораненнями, саднами, опіками, гострими явищами запалення верхніх дихальних шляхів і порожнини рота медичними працівниками підприємства щозміни перед початком роботи повинен проводитися огляд всіх працюючих із записом в спеціальному журналі, в якому вказують дату перевірки, прізвище, ім'я, по батькові працівника, результати огляду та вжиті заходи (додаток 10).

При відсутності в штаті медичного працівника таку перевірку проводить спеціально виділений за наказом адміністрації і навчений працівник або майстер цеху за погодженням із територіальними органами держсаннагляду.

Для оздоблення тортів допускаються особи з добрим зором.

13.6. Працівникам, у яких виявлені пошкодження шкірних покривів, порушення функції кишечника, а також носіям патогенних стафілококів категорично забороняється доступ до роботи, пов'язаної із виготовленням крему, оздобленням, зберіганням, відпуском, транспортуванням кремкових виробів, про що письмово повідомляється начальнику цеху, зміни, дільниці.

13.7. Дрібні поранення, садна, опіки, що нагноїлися, гострі респіраторні захворювання можуть стати джерелом обсіменіння виробів з кремом, інвентарю, посуду, повітря виробничих приміщень ентеротоксигенними штамми стафілококів.

Загоєння поранень уповільнюється через необхідність часткої санітарної обробки рук.

Для скорочення строків загоєння дрібних поранень, незначних опіків, тріщин, саден та попередження нагноєнь рекомендується використовувати клей БФ-6 (купують в аптеці).

13.8. При появі катаральних явищ з боку верхніх дихальних шляхів, ознак кишково-шлункового захворювання, підвищення температури, а також про всі випадки ударів, поранень, опіків та інших пошкоджень, працівники кондитерського виробництва зобов'язані повідомити керівництву цеху, зміни, звернутися до оздоровчого пункту або в інший медичний заклад для відповідного лікування.

13.9. Особи, що перехворіли на гноячкові, застудні, кишкові захворювання, допускаються до роботи тільки після повного одужання, а носії патогенних стафілококів - після ефективної санації.

13.10. Працівники зобов'язані приходити на роботу в чистому особистому одязі, при вході на підприємство ретельно очищати взуття.

Перед початком зміни працівники повинні вимитись під душем; надіти чистий санітарний одяг; підібрати волосся під косинку або ковпак; ретельно вимити руки теплою водою з милом і продезінфікувати їх 0,2 % розчином хлорного вапна або хлораміну.

13.11. Зміна санітарного одягу проводиться щоденно та у міру забруднення. Забороняється заходити у виробничі цехи без санітарного одягу або в спецодягу для роботи на вулиці.

Прання санітарного одягу виконують у пральні на підприємстві чи на підприємствах побутового обслуговування населення.

- 13.12. Слюсарі, електромонтери та інші працівники, зайняті ремонтними роботами у виробничих, складських приміщеннях підприємства, зобов'язані виконувати вимоги особистої гігієни, працювати в цехах в санітарному одязі; інструменти слід переносити в спеціальних закритих ящиках з ручками. Ділянки, де проводиться ремонт, повинні бути огорожені.
- 13.13. При виході за територію підприємства санітарний одяг необхідно знімати. Забороняється одягати на санітарний одяг особистий верхній одяг.
- 13.14. Категорично забороняється приносити в цех сторонні предмети (годинники, сірники, сигарети, сумки тощо), носити ювелірні прикраси (намисто, сережки, каблучки тощо).
- 13.15. Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати в кишенях халатів предмети особистого вжитку (дзеркало, гребінець тощо).
- 13.16. Особливо ретельно працівники повинні стежити за чистотою рук. Необхідно не рідше двох разів у тиждень робити гігієнічний манікюр. Нігті на руках треба підстригати коротко і не покривати їх лаком. Мити та дезінфікувати руки слід перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, при переході від однієї операції до другої, після стикання із забрудненими предметами.
- 13.17. Після кожного приймання їжі слід споліскувати рот, а також охороняти вироби від можливого обсіменіння мікроорганізмами при кашлі, чханні тощо.
- 13.18. Після відвідування туалету необхідно двічі мити та дезінфікувати руки 0,2 % розчином хлорного вапна або хлораміну: після відвідування туалету до одягання халату і безпосередньо перед тим, як приступити до роботи.
- 13.19. При виході з туалету слід продезінфікувати взуття на дезкилимку.
- 13.20. Чистота рук перевіряється бактеріологічно шляхом взяття змивів з рук та санітарного одягу перед початком роботи, після відвідування туалету, особливо у тих працівників, які безпосередньої стикаються із продукцією або чистим обладнанням, а також методом йодкрохмальної проби, яку проводять працівники баклабораторії або спеціально підготовлений працівник (санітарний пост).
- 13.21. Забороняється приймати їжу і курити у виробничих приміщеннях. Приймати їжу допускається тільки в їдальнях, буфетах, кімнатах для приймання їжі та інших пунктах харчування, розташованих на території підприємства та поблизу нього.
- 13.22. Для зберігання харчових продуктів передбачають спеціальні шафи та побутові холодильники.
- 13.23. Контроль за дотриманням правил особистої гігієни працівниками кондитерського виробництва покладається на начальника цеху, зміни, дільниці.
- 13.24. З метою охорони здоров'я та попередження виробничого травматизму всім працівникам кондитерського виробництва слід виконувати основні вимоги з техніки безпеки та виробничої санітарії відповідно до "Правил техніки безпеки и производственной санитарии на предприятиях хлебопекарной и макаронной промышленности" N 7-224 від 24.03.89 р.
- 13.25. Умови праці на робочому місці, безпека технологічних процесів, машин, механізмів, обладнання та інших засобів виробництва, стан засобів колективного та індивідуального захисту, що використовуються працівником, а також санітарно-побутові умови повинні відповідати вимогам нормативних актів з охорони праці (Закон України "Про охорону праці" від 14.10.92 р.).

13.26. Загальна тривалість робочого часу (зміни) на підприємствах встановлюється відповідно до чинного Положення про працю.

13.27. Трудомісткі операції по виготовленню продукції, а також процеси, пов'язані із підніманням та переміщенням важких речей, рекомендується механізувати.

13.28. Маса вантажу, що піднімається та переміщується в процесі роботи, не повинна перевищувати для жінок - 10 кг (до 2 разів на годину), для чоловіків - 30 кг.

14. ОБОВ'ЯЗКИ ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ДОТРИМАННЯ ДЕРЖАВНИХ САНІТАРНИХ ПРАВИЛ

14.1. Адміністрація підприємства зобов'язана забезпечити:

- а) додержання цих Державних санітарних правил у повному обсязі;
- б) розробку і суворе виконання планів санітарно-оздоровчих та протиепідемічних заходів;
- в) придбання достатньої кількості санітарного одягу і взуття відповідно до затверджених норм (додаток П);
- г) засобами індивідуального захисту органів дихання, зору, слуху тощо;
- д) своєчасну організацію занять з санітарного мінімуму для всіх працівників основних виробничих цехів, відділів та дільниць;
- є) проведення медобстеження працівників у терміни, встановлені органами охорони здоров'я, а також придбання необхідної кількості особистих медичних книжок і надання медичним установам повних списків працівників, що підлягають медобстеженню;
- ж) своєчасне поповнення обґрунтованого запасу дезінфекційних та мийних засобів;
- з) проведення технологічного та бактеріологічного контролю виробництва з періодичністю та в обсязі, погодженими із державною санітарною службою;
- і) наявність аптечок для надання першої медичної допомоги та їх своєчасне поповнення;
- к) організацію санітарно-просвітньої роботи шляхом проведення семінарів, бесід, лекцій.

14.2. Відповідальність за санітарний стан підприємств (цехів) та за дотримання цих Державних санітарних правил несе директор підприємства.

14.3. Відповідальність за санітарний стан цехів, відділів підприємств несе керівник відповідного цеху, відділу (бригадир, майстер, змінний інженер-технолог, начальник зміни).

14.4. Відповідальність за санітарний стан складів, підсобних приміщень, лабораторії, їдальні та ін. приміщень несуть відповідні службові особи за приналежністю.

14.5. Відповідальність за санітарний стан обладнання, апаратури, інвентарю та робочого місця несе робітник.

14.6. Відповідальність за дотримання технологічних та санітарних вимог на виробництві, а також за якість виробів та відправку їх в реалізацію несе начальник виробництва.

14.7. Кожен працюючий та той, хто влаштовується на виробництво, повинен бути ознайомлений із цими Державними санітарними правилами.

14.8. Порушення Санітарно-гігієнічних та Санітарно-протиепідемічних правил і норм тягне дисциплінарну, адміністративну та кримінальну відповідальність згідно із Законом України "Про забезпечення санітарного та протиепідемічного благополуччя населення" від 24.02.94 р.

Додаток 1

Норми та якісні показники освітленості для виробничих приміщень підприємств, які виготовляють кондитерські вироби з кремом

Тип виробничого приміщення	Плоскість (Г - горизонтальна, В - вертикальна), нормування освітлення та КЕО - висота площини над підлогою, м	Штучне освітлення				Природне освітлення		
		Освітленість, лк	Циліндрична освітленість	Показник дискомфорності, не більше	Коефіцієнт пульсації, % не більше	КПО	%	
							при верхньому або верхньому та боковому освітленні	в зоні з стійким сніговим покривом
Цехи кондитерські	Г - 0.8	300	-	40	15	3	0.8	1
Приміщення для миття інвентарю, тари	Г - 0.8	200	-	60	20	2	0.4	0.5
Мийна оборотної тари	Г - 0.8	150	-	60	20	-	-	-
Приміщення для персоналу	Г - 0.8	150	-	60	20	-	0.4	0.5
Адміністративні приміщення	Г - 0.8	200	-	60	20	2	0.4	0.5
Завантажувальні, кладові тари	Г - 0.8	75	-	-	-	-	-	-
Кладові	Г - 0.8	75	-	60	-	-	0.8	1.0
Експедиції	Г - 0.8	100	-	60	-	-	0.8	1.0
Диспетчерські	Г - 0.8	150	-	60	20	-	-	-

Додаток 2

Параметри мікроклімату для холодного та теплого періодів року

Тип приміщення	Категорія важкості	Холодний період			Теплий період		
		Температура повітря, град. С	Швидкість руху повітря, м/с	Відносна вологість повітря	Температура повітря, град. С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Оптимальні параметри							
Приміщення для випікання кондитерських виробів	Середня 116	17 - 19	0.2	40 - 60	20 - 22	40 - 60	0.3
Мийна тари, інвентарю	Середня 116	17 - 19	0.2	40 - 60	20 - 22	40 - 60	0.3
Адміністративні приміщення	Легка 1а	22 - 24	0.1	40 - 60	23 - 25	40 - 60	0.1
Допустимі параметри							
Приміщення для випікання кондитерських виробів	Середня 116	15 - 21	0.4	75	16 - 27	70 при 25 град. С	0.2 - 0.5
Мийна тари, інвентарю	Середня 116	15 - 21	0.4	75	16 - 27	70 при 25 град. С	0.2 - 0.5
Адміністративні приміщення	Легка 1а	21 - 25	0.1	75	22 - 28	55 при 28 град. С	0.1 - 0.2

Додаток 3

Гранично допустимі концентрації та клас небезпеки окремих шкідливих речовин у повітрі робочої зони*

Назва речовини	Клас небезпеки	Шляхи проникнення до організму	ГДК в повітрі робочої зони мг/куб. м	Загальний характер дії
Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей
Окис вуглецю	4	Верхні	20	Має загальнотоксичну дію

		дихальні шляхи		
Порох цукровий	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергічний стан верхніх дихальних шляхів та бронхів, руйнувати зубну емаль
Порох цукровий	4	Верхні дихальні шляхи та шкіра	6	Може руйнувати зубну емаль та подразнювати шкіру
Порох синтетичних мийних засобів (СМР) типу "Лотос", "Ока"	3	Верхні дихальні шляхи та шкіра	5	Алергени

* Перелік гранично допустимих концентрацій шкідливих речовин в повітрі робочої зони, погоджений із Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.01.87 р., ГОСТ 12.1.005-88 "Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны".

Додаток 4

Форма журналу реєстрації проведення санітарних днів

N п/п	Дата та час проведення санітарного дня	Найменування дільниці	П. І. Б. особи, відповідальної за впровадження санітарного дня на дільниці	Візуальний контроль		Бактеріологічний контроль
				Оцінка	Підпис особи, відповідальної за проведення санітарного дня на підприємстві	Результати бактеріологічного дослідження якості санітарної обробки

Додаток 5

Періодичність санітарної обробки технологічного обладнання і інвентарю

Назва обладнання	Періодичність обробки
1	2

Піддони та ножі для розбивки яєць	Не рідше 1 разу у зміну
Бідони, бачки, тазики для зберігання і транспортування яєчної маси	Після кожного звільнення
Бачок та збивалка для збивання яєчної маси	Не рідше 1 разу у зміну
Стелажі для інвентарю яйцебитні	Не рідше 1 разу у зміну
Варильні котли для молочно-цукрового сиропу та сиропу "Шарлотт", мірний бачок для сиропу "Шарлотт"	Не рідше 1 разу у зміну
Бачки для зберігання молока і молочно-цукрового сиропу "Шарлотт", трубопроводи	Після кожного звільнення
Трубопроводи по перекачуванню сиропу і сиропу для промочки	Не рідше 1 разу у зміну
Стіл для зачистки масла, ножі, маслорізальна машина	В кінці кожної зміни
Кремозбивальна машина (після виготовлення кожної порції крему обов'язково проводиться механічна зачистка скребком, лопаткою або іншим спеціальним інвентарем)	Один раз у зміну
Бачки для транспортування та зберігання крему на робочих місцях	Після кожного звільнення
Столи для обробки тістечок і тортів	Не рідше 1 разу у зміну
Місткості з-під сиропу для промочки (тазики) і бісквітної кришки (піддони)	Не рідше 2 разів у зміну
Внутрішньоцехова тара (лотки, лиски тощо)*	Після кожного звільнення
Металеві лотки, листи та кришки до них для транспортування тістечок	Після кожного звільнення
Металеві вагонетки, візки для напівфабрикатів та готової продукції	У міру забруднення не рідше 1 разу на добу

* Для більш ефективної обробки обладнання в кремо-збивальному відділенні доцільно застосування гострої пари при суворому дотриманні правил техніки безпеки.

Додаток 6

ПЕРЕЛІК

мийних засобів, допущених для санітарної обробки обладнання, інвентарю та тари підприємств, які виготовляють кондитерські вироби з кремом

N	Найменування	Концен-	Призна-	Спосіб	Характеристика фізико-
---	--------------	---------	---------	--------	------------------------

п/п		трація, %	чення	виготовлення	хімічних властивостей
1	2	3	4	5	6
1.	Кальцинована сода	0,5	Для миття обладнання, інвентарю і тари	50 г розчиняють у 10 л води	Зневоднений вуглекислий натрій. Білий дрібнокристалічний порошок. Добре розчиняється у воді. Гарячі (50 - 60) град. розчини омилюють жирові забруднення, руйнують білкові плівки на поверхні обладнання.
2.	Каустична сода	0,5	Для миття обладнання, інвентарю і тари ручним способом	50 г розчиняють у 10 л води	Їдкий натр. Безбарвна кристалічна речовина. Добре розчиняється у воді, утворюючи розчини з високим рН. Пгроскопічний. Гарячі розчини омилюють забруднені поверхні, гідролізують білки, розщеплюють вуглеводи.
3.	Метасилікат натрію	0,5	Для миття обладнання, інвентарю і тари	50 г розчиняють у 10 л води	Білий кристалічний порошок. Добре розчиняється у воді. Пгроскопічний. Водні розчини мають лужну реакцію, виявляють мийні, дезінфікуючі, вибілюючі властивості.
4.	Синтетичні порошки типу А, Б, В				
	тип А	0,5	Для ручного миття обладнання інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	
		1,0	Для циркуляційного миття обладнання, інвентарю, трубопроводів	100 г розчиняють у 10 л води	
	тип Б	0,5	Для ручного миття обладнання інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	

		1,0	Для циркуляційного миття обладнання, інвентарю, трубопроводів	100 г розчиняють у 10 л води	
	тип В	0,5	Для ручного миття обладнання інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	
		1,0	Для циркуляційного миття обладнання, інвентарю, трубопроводів	100 г розчиняють у 10 л води	
5.	Біомой	0,5	Для ручного миття обладнання інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	Порошок світлого кольору. Допускається включення ензимів. Добре розчиняється у воді. Водні розчини мають лужну реакцію. Виявляють протеолітичну активність. Омилюють поверхні, видаляють жирову та білкову плівки.
6.	Азотна, фосфорна, соляна, оцтова кислоти	1,0	Для видалення осаду з внутрішньої поверхні обладнання, в трубопроводах	10 г розчиняють у 10 л води	Добре розчиняється у воді. Водні розчини мають кислу реакцію. Видаляють осади з поверхні обладнання, трубопроводів.

Додаток 7

ПЕРЕЛІК

дезінфекційних та мийно-дезінфекційних засобів, допущених для санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари підприємств, які виготовляють кондитерські вироби з кремами

N п/п	Найменування	Концентрація, %	Призначення	Спосіб приготування	Характеристика фізико-хімічних властивостей
1	2	3	4	5	6
1.	Хлорне вапно	10 (вихідна)	Для обробки контейнерів для	1 кг розчиняють в 10 л води,	Порошок білого кольору, лужної реакції, має запах

			харчових відходів	відстоюють з осаду	хлору. Містить 26 - 35 % активного хлору.
		5	Для обробки раковин, умивальників, унітазів	5 л вихідного розчину розводять в 5 л води	При розчиненні у воді утворює завись. Зберігає активність у водних розчинах не більше 5 діб.
		2	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	2 л вихідного розчину розводять у 8 л води	Має сильну окислюючу дію, кородує метали. В сухому вигляді розкладається під дією вологи, вуглекислоти, світла і високої температури
2.	Хлорамін Б	1,5 - 2,0	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	150 - 200 г розчиняють в 1 л води	Натрієва сіль хлораміду бензолсульфоокислоти. Білий дрібнокристалічний порошок. Містить близько 26 % активного хлору. Добре розчиняється у воді. Розчини зберігають активність протягом 15 діб.
		0,5	Для гігієнічної обробки рук	5 г розчиняють в 1 л води	
3.	Хлорантоін	0,1 - 0,2	Для санітарної обробки (миття та дезінфекції) обладнання, інвентарю, тари	10 - 20 г розчиняють у 10 л води	Сипкий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді. Водні розчини зберігають активність протягом 24 год. Препарат поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою
4.	Хлоран марок М, Т	0,2 - 0,3	Для санітарної обробки (миття та дезінфекція) обладнання, інвентарю, тари	20 - 30 г розчиняють у 10 л води	Сипкий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Хлоран марки Т випускають у таблетках. Добре розчиняється у воді. Водні розчини зберігають активність протягом 24 год. Поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з

					поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою
5.	Дезмол	0,5	Для санітарної обробки (миття та дезінфекція) обладнання, інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	Білий або кремовий сипкий порошок з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді. Поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання
6.	Антисептол*		Для дезінфекції оштукатуреної поверхні	3,5 кг хлорного вапна розчиняють у 60 - 70 л гарячої води і доливають воду до 100 л. Відстояний освітлений розчин хлорного вапна вливають у розчин кальцинованої соди	Суміш хлорного вапна та кальцинованої соди
7.	Вапняне молоко*		Для дезінфекції складів та приміщень	1 частину негашеного вапна розчиняють у 9 частинах води	При роботі із вапняним молоком слід користуватися індивідуальними засобами захисту (спецодяг, захисні окуляри, гумові рукавиці) в зв'язку із наявністю виражених подразнювальних властивостей
8.	Купраль		Для дезінфекції та побілки стін	Дві вагові частини мідного купоросу змішують з однією частиною алюмінієвого галуну. 1 кг одержаної	Побільна суміш. Наносять на поверхню стін та стель рівним шаром (500 - 600 г побілки на 1 кв. м поверхні). Після побілки приміщення закривають на добу.

				суміші змішують із 7 кг погашеного вапна і 10 л теплої води	
--	--	--	--	---	--

* Готують безпосередньо перед вживанням шляхом змішування компонентів.

Додаток 8

Форма журналу обліку, видачі та здавання мішків та дрібного інвентарю

N п/п	Дата	Зміна (бригада)	Найменування						Підписи		Прийняв на санітарну обробку
		П. І. Б. на чальника (брига- дира)	мішки	трубоч- ки	лопат- ки	скреб- ки	ножі	лійки	отримав на виробни- цтві	здав з вироб- ництва	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Додаток 9

Розрахунок вмісту цукру у водній фазі крему

Вміст цукру у водній фазі і вологість крему знаходиться в оберненій залежності, - чим вища вологість крему, тим нижча концентрація цукру у водній фазі. Водна фаза - це вода, що міститься в продуктах, які входять до складу крему за рецептурою.

Цукор, як відомо, підвищує осмотичний тиск у середовищі і тим самим припиняє життєдіяльність мікроорганізмів. В основі перевірки кремів, з точки зору можливості розмноження в них мікроорганізмів, є визначення цукру у водній фазі.

У зв'язку з тим, що відповідно до встановлених методик (ГОСТ 5903-89 "Методи визначення цукру і клітковини в кондитерських виробках") визначення цукру в продукті проводиться в перерахунку на суху речовину, для проведення розрахунку вмісту цукру в кремі на водну фазу необхідно попередньо визначити вміст цукру в натурі.

Це визначення проводиться за формулою:

$$(100 - B) \times A$$

$$C = \frac{\quad}{100}, \text{ де}$$

C - вміст цукру в натурі в %%

A - вміст цукру за лабораторними даними в %% на суху речовину

B - вологість крему за лабораторними даними в %%

Потім проводять розрахунок цукру на водну фазу за формулою:

$$K_v = \frac{C \times 100}{B + C}, \text{ де}$$

K_v - концентрація у водній фазі в %%

B - вологість крему за лабораторними даними в %%

C - вміст цукру в натурі в %%

Приклад розрахунку:

За даними лабораторного аналізу крему за рецептурою N 21 вологість крему (B) складає 25 %, вміст цукру на суху речовину (A) - 51,6 %.

1. Визначення вмісту цукру в натурі в кремні із вологістю 25 %.

В 100 г сухої речовини міститься 51,6 % цукру. В кремні при вологості 25 % суха речовина складає 75 % (100 - 25).

Звідси

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \% \times 51,6}{100} = 38,7 \%$$

Таким чином, в кремні при вологості 25 % цукру в натурі міститься 38,7 %.

2. Розрахунок цукру на водну фазу.

В 100 г крему міститься 25 % води і 38,7 % цукру, концентрація цукру на водну фазу складає:

$$K_v = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{38,7 \times 100}{25 + 38,7} = 60,75 \%$$

Додаток 10

ІНСТРУКЦІЯ

про щозмінні перед початком роботи медичні огляди працівників підприємств, що

виготовляють кондитерські вироби з кремом

1. Медичний огляд провадиться з метою виявлення у працюючих пошкоджень шкіри рук та інших відкритих частин тіла, а також хворих на ангіну та з катаральними явищами у верхніх дихальних шляхах.
2. Медичному огляду підлягають всі без винятку працівники підприємств та цехів, які виготовляють кондитерські вироби з кремом перед допущенням до роботи.
3. Огляд рук, відкритих частин тіла, а також носоглотки повинні здійснюватись медичним працівником лікувально-профілактичного закладу.
4. Не допускаються до роботи з кремом (підготовка сировини для крему, виготовлення крему, обробка тортів та тістечок) працівники, які мають порізи, садна, опіки, різні гнійничкові захворювання рук та інших відкритих частин тіла (поверхневі гнійники, фурункули, нагноєння, яке викликане порізами, скалками, опіками та іншими ушкодженнями шкіри), а також з ангінами і катаральними явищами у верхніх дихальних шляхах.
5. Працівники з захворюваннями, які вказані в пункті 4, направляються на лікування до поліклініки. Особи, які у зв'язку з легким ступенем захворювання не отримують листка непрацездатності, переводяться на іншу роботу, що не пов'язана з виготовленням крему (підсобні роботи при випіканні напівфабрикатів).
6. Особи, які хворіли на гнійничкові захворювання шкіри рук та інших відкритих частин тіла, допускаються до роботи тільки після бактеріологічного дослідження ділянок шкіри, де були гнійничкові захворювання, на відсутність плазмokoагулюючого стафілокока.
7. Медичний працівник, який проводить огляд, повинен у письмовій формі доповісти начальнику цеху або особі, що його заміняє, про всіх працівників, яким після огляду заборонено працювати на виготовленні крему та обробці готових виробів.
8. Результати огляду записують у спеціальний журнал, який повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою (форма журналу та зразок запису у ньому додаються).
9. Після закінчення огляду медичний працівник повинен зробити відмітку проти кожного прізвища про результати огляду, а також запис, де вказується, скільки осіб було оглянуто, скільки з них здорових і скільки виявлено хворих.
10. У журналі робиться окремий запис про кожного хворого, де вказуються рекомендації щодо використання працівника у цеху або направлення його на лікування до поліклініки.
Запис підписується медичним працівником, який провадить огляд, начальником цеху або зміни.
11. Облік результатів огляду ведеться побригадно. Бригадир несе особисту відповідальність за проходження всіма працівниками бригади щозмінного перед початком роботи огляду, а також своєчасне внесення до журналу огляду змін облікового складу бригади.
12. Список працівників у журналі на день огляду повинен відповідати списку у наряді (робочому листку) на цей день і на цю зміну.
13. Керівник підприємства за погодженням з санітарним наглядом затверджує осіб, відповідальних за організацію медичного огляду у кожній зміні.

ЖУРНАЛ
реєстрації результатів медичного огляду працівників кондитерського кремового
виробництва

Бригада N

бригадир Іваненко Наталія Іванівна
(вказується прізвище, ім'я та по батькові)

N п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи, професія	Місяць/дні			квітень	
			1	2	3	4...	30
1.	Іваненко Наталія Іванівна	бригадир	зд.	зд.	зд.	в.	зд.
2.	Кочерга Ганна Василівна	майстер - кондитер	зд.	відст.	л/л	л/л	зд.
3.	Матвіюк Марія Яківна	майстер - кондитер	зд.	відст.	відп.	в.	зд.
...

Примітка: умовні позначення: зд. - здоров, відст. - відсторонений від роботи, л/л - лікарняний листок, в - вихідний день, відп. - відпустка.

Облік медичного огляду провадиться побригадно, на кожен бригаду в журналі після списку бригади залишають вільними кілька листків журналу. У вільних листках щоденно після проведення огляду медичним працівником робиться запис: скільки працівників оглянуто, скільки з них здорові, скільки виявлено хворих. Вказується прізвище хворих та на яку роботу вони переведені або направлені до лікувального закладу на лікування. Запис підписується медичним працівником, який здійснював огляд, та начальником цеху або зміни.

Зразок запису: 2 квітня оглянуто 15 осіб, 14 осіб здорові, Кочерга Г. В. відсторонена від роботи і направлена до поліклініки (попередній діагноз - ангіна).

підписи

3 квітня: оглянуто 14 осіб, 13 - здорові, Матвіюк М. Я. відсторонена від роботи (поріз великого пальця лівої руки) - переведена на допічні операції.

підписи

7 квітня: оглянуто 15 осіб, всі здорові, Кочерга Г. В. після одужання допущена до роботи, Матвіюк М. Я. після загоєння порізу і негативного результату бактеріологічного аналізу допущена до роботи.

Додаток П

**Норми санітарного одягу, взуття та санітарних речей для
працівників підприємств**

N п/п	Назва професій	Найменування спецодягу, санвзуття, санітарних виробів	Строк носіння, міс.
1.	Кондитери, пекарі, тістомісильники	Куртка біла бавовняна	4
		Брюки світлі бавовняні (спідниця світла бавовняна для жінок)	4
		Фартух білий бавовняний	4
		Ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна	4
		Рукавиці бавовняні (для кондитерів)	4
		Рушник	4
		Тапочки, туфлі або черевики текстильні або текстильно-комбіновані на неслизькій подошві	6
2.	Мийники тари, інвентарю	Куртка біла бавовняна	4
		Шапочка біла бавовняна або косинка	6
3.	Директор (завідуючий) підприємства та його заступники, начальники цехів, їх заступники	Халат білий бавовняний або куртка біла бавовняна	6
		Шапочка біла бавовняна	4

Надруковано:

Головне санітарно-епідеміологічне управління Міністерства охорони здоров'я України.
"Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань", Том I, Частина 2, Київ, 1997 р.