

# **САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ**

# На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, должны быть оборудованы отдельные помещения

- ■ для суточного хранения сырья с холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья;
- ■ растаривания сырья и подготовки его к производству;
- ■ яйцебитни из трех помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой), мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы;
- ■ зачистки масла;
- ■ приготовления крема (с холодильным оборудованием);
- ■ варки сиропа;
- ■ выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- ■ выстойки и нарезания бисквита;
- ■ обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;
- ■ обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- ■ мойки оборотной тары;
- ■ хранения кроя и картонной тары, бумаги;
- ■ экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

При выработке изделий без крема на производстве могут отсутствовать следующие помещения

- помещение (участок) для приготовления крема,
- кладовая готовых кремовых изделий,
- моечная и стерилизационная кондитерская мешков,
- наконечников и мелкого инвентаря,
- а также холодильная камера для кремовых изделий в экспедиции. ми.

На каждом предприятии должны быть раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей. Раковины должны быть обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками





# Требования к отделке помещений

- Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м облицовывают плиткой,
- а выше окрашивают масляной краской светлых тонов.
- Полы во всех помещениях должны быть водонепроницаемыми, нескользкими, гладкими, без щелей и выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном к трапам.



- Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест — рабочими.



# Уборка помещений

- Уборщицы должны быть обеспечены уборочным инвентарем, средствами для мытья, дезинфекции и очистки.
- **Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.**
- Для уборки следует использовать перерывы в течение смены, между сменами, санитарные дни, которые должны проводиться по графику не реже одного раза в 15 дней.

## НАССР - ЭТО ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ СУЩЕСТВЕННО ПОВЫСИТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ.

Одна из важных составляющих НАССР\* - система цветовой кодирования: синий, красный, зеленый, желтый. Суть ее заключается в разделении зон уборки, различающихся по характеру загрязнения. Для конкретных операций в каждой зоне используется инвентарь, промаркированный определенным

цветом. Для хранения инвентаря каждого цвета отводится свое специальное место. Такая система позволяет не допустить перекрестного загрязнения из помещений различного назначения и обеспечить высший уровень санитарной безопасности.

### Общие зоны

(гостиные, холл, офисные помещения)

- Мытье пола, протирка и дезинфекция столов и поверхностей (мебель, стены, двери)
- Уборка лестничных маршей, перил, лифтов, чистка ковровых покрытий пылесосом, чистка текстильной обивки мебели
- Удаление мусора, очистка пепельниц

Периодичность уборки - не менее 1 раза/день.

Деление на основную и поддерживающую, а так же на сухую и влажную уборку.

Локальная/точечная уборка (при наличии спонтанных загрязнений).



### Производственные цеха, кухонные помещения

- Регулярная влажная уборка (мытьё полов, очистка поверхностей и технологического оборудования согласно разработанному графику)
- Дезинфекция поверхностей
- Сбор отходов в отдельные контейнеры
- Замачивание посуды, мытье посуды в посудомоечной машине

Периодичность уборки - не менее 2 раз/день. Не реже одного раза в неделю должна производиться полная уборка помещений.

Использование моющих средств, сертифицированных по НАССР. Наличие плана уборки.

Ведение журнала клининговых мероприятий.

Строгий контроль качества и регулярности уборки.



### Санитарные зоны

(туалеты, сантехническое оборудование)

- Мойка и дезинфекция помещений
- Очистка и полировка зеркал и металлических поверхностей
- Сервисные услуги (комплектация бумажными полотенцами, мылом, туалетной бумагой)
- Вынос мусора

Периодичность уборки:

Ежедневная (основная) уборка - не менее 4 раза/день.

Генеральная дезинфицирующая уборка - не реже 1 раза/месяц.

Правильная последовательность уборки: стены, двери, зеркала, сантехника, пол. Применение кислотного моющего средства.



### Общая уборка и дезинфекция остальных поверхностей

- Производственные цеха и кухонные помещения
  - Санитарные зоны - дезинфекция стульчака унитаза, дверных ручек
  - Общие зоны - дезинфекция дверных ручек, спинок стульев и столов
- Строгий контроль качества и регулярности уборки.



\*НАССР от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические опорные точки

- Для поддержки микроклимата в цехе, кроме вентиляции, устанавливается производственный кондиционер, а также бактерицидная лампа

На предприятиях общественного питания и хлебопекарных производствах не допускается наличие мух, тараканов и грызунов.



- Эти устройства безопасны для людей и обязательны на производстве по требованиям санэпидемнадзора

Производственное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и

соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах

Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, а также моющие и дезинфицирующие средства, должны быть разрешены Минздравом России.

Хранить моющие и дезинфицирующие средства следует в промаркированной посуде в специально выделенных местах

## ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ И МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



1 2 3 4 5 6

1. **Оптимакс**
2. **Ника-Хлор**
3. **Бриллиант классик**
4. **Алмадез-экспресс**
5. **АДС-521**
6. **Бациллол плюс**

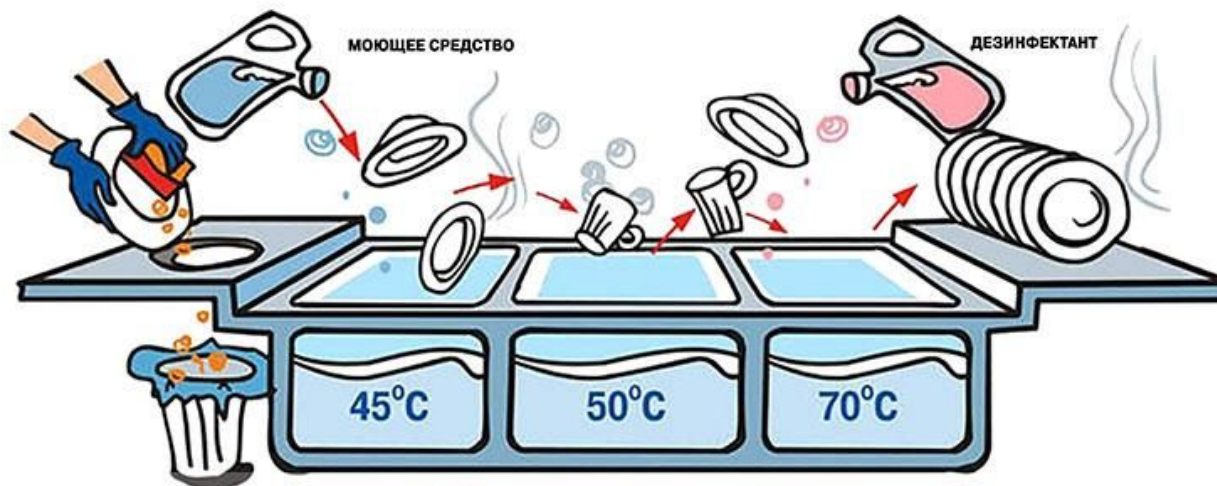


- Оборудование, используемое при производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкциями по его эксплуатации

- Производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после освобождения от продуктов в специальных трехсекционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке

## ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ



- 1** МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ПИЩИ
- 2** ЗАМАЧИВАНИЕ, МЫТЬЕ  
В 1ую ванну необходимо добавить моющее средство согласно инструкции производителя
- 3** МЫТЬЕ  
Добавить моющее средство в 2 раза меньше, чем в 1ую ванну
- 4** ОПОЛАСКИВАНИЕ
- 5** СУШКА

**Дезинфекцию посуды необходимо проводить не реже 1 раза в день.**

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола



- Весы, шпильки промывают горячей водой и протирают досуха. Обработку их производят по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.
- Новые формы, противни и листы до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах.

- Запрещается использовать для выпечки формы и листы с нагаром. Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

- Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы, по окончании работы тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 10 мин с последующим ополаскиванием горячей водой

## Особенно тщательной обработке подлежат отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных

- Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится отдельно.
- Обработка мешков производится в следующем порядке:
  - 1) замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С;
  - 2) отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С;
  - 3) тщательное прополаскивание горячей водой;
  - 4) стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания;
  - 5) просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.
- Стерильные мешки хранят в чистых металлических коробках с крышками.
- Наконечники от мешков, мелкий инвентарь для работы с кремом моют в 2%-ном растворе кальцинированной соды, промывают горячей водой, кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной для этого посуде с крышкой.
- Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается. Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование непромаркированных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой запрещается.