

# **Материалы для аттестации по разделу гигиены питания**

## **Содержание**

1. Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников продовольственной торговли .....стр. 2
2. Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников общественного питания.....стр. 20
3. Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников пищевой промышленности.....стр. 37

## **Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников продовольственной торговли**

### **САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ**

Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Располагать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники организации непосредственно под жилыми помещениями или рядом с ними запрещается.

Система холодоснабжения организации путем выносного или центрального холода не должна вызывать в жилых помещениях превышение допустимых уровней шума и вибрации.

Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы: навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков; подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

Организации, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь следующие изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевой продукции к реализации: помещения для подготовки гастрономических, молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным помещениям и местам реализации и не должны быть проходными.

В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями должно быть выделено помещение разрубочной для мяса, с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

Организации, площадью до 50 м<sup>2</sup> должны иметь следующий минимальный набор помещений:

торговый зал;

склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже;

комната работников (заведующего);

туалет для работников (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворный туалет).

Комната работников (заведующего) может совмещаться со складом, при этом площадь склада должна составлять не менее 10 м<sup>2</sup>.

При торговле свежей рыбой и рыбной продукцией для их хранения должны быть предусмотрены отдельные холодильники.

В организациях, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для групп пищевой продукции. Фасовочные помещения организации должны быть оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

В организациях, работающих с оборотной тарой для пищевой продукции, должны быть оборудованы помещения для хранения и санитарной обработки оборотной тары.

Продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке должна осуществляться организациями в условиях, исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией, как при хранении, так и при

реализации. Помещения, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

В торговых помещениях организации, должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для торговли пищевой продукцией, непродовольственными товарами, кормами для животных.

В организации все административные и бытовые помещения для работников должны быть изолированы от помещений для хранения, производства, подготовки и реализации пищевой продукции.

Размещение помещений организации, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается.

Прокладка трубопроводов систем водоснабжения, водоотведения, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем организации через охлаждаемые камеры не допускается.

Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам.

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

Уборка полов в помещениях организации должна проводиться влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании рабочей смены.

При уборке полов в помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения пищевой продукции, оборудования, инвентаря.

Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения пищевой продукции.

Потолки должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

Двери организации должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

Двери помещений организации должны ежедневно промываться горячей водой с моющим средством и насухо протираться. Тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери должны промываться по мере необходимости.

Поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещается.

Туалеты для работников организации должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых находится пищевая продукция.

Раковины для мытья рук в организации должны быть обеспечены дозатором с жидким мылом, средством для дезинфекции рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

Уборка производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должна производиться уборщиками, а уборка торговых мест, холодильного и торгового оборудования – продавцами после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы.

Организация должна быть обеспечена уборочным инвентарем, моющими средствами и средствами дезинфекции в необходимом количестве для проведения уборки помещений.

Ступени лестничных клеток должны промываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила лестничных клеток должны промываться ежемесячно горячей водой с моющим средством и дезинфицироваться.

Кабины подъемников (лифтов) ежедневно должны очищаться и протираться.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в специально выделенных местах. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств в организациях общей площадью свыше 500 м<sup>2</sup> должны быть выделены помещения, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, устройством для сушки уборочного инвентаря и шкафом для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок должен использоваться отдельный маркированный уборочный инвентарь.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, бачки должны очищаться, а по окончании работы – промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции и ополаскиваться горячей водой.

Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий отличительную маркировку.

При уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки смывных бачков унитазов и поверхности, соприкасающиеся с руками, должны протираться отдельно выделенной тканью, смоченной раствором средств дезинфекции.

Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с пищевой продукцией.

Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством, подготовкой и реализацией пищевой продукции.

Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий деятельность организации запрещается.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

#### РЕЖИМЫ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ

Мытье торгового инвентаря ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищевой продукции с торгового инвентаря;

мытьё торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°C;

ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °C;

просушивание торгового инвентаря на специальных полках или решетках.

Санитарная обработка торгового оборудования и тары проводится в соответствии с инструкцией, разработанной и утвержденной руководителем организации.

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ

Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Располагать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники организации непосредственно под жилыми помещениями или рядом с ними запрещается.

Система холодоснабжения организации путем выносного или центрального холода не должна вызывать в жилых помещениях превышение допустимых уровней шума и вибрации.

Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы: навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков; подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

Организации, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь следующие изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевой продукции к реализации: помещения для подготовки гастрономических, молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным помещениям и местам реализации и не должны быть проходными.

В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубам должно быть выделено помещение разрубочной для мяса, с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

Организации, площадью до 50 м<sup>2</sup> должны иметь следующий минимальный набор помещений:

торговый зал;  
склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже;  
комната работников (заведующего);  
туалет для работников (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворный туалет).

Комната работников (заведующего) может совмещаться со складом, при этом площадь склада должна составлять не менее 10 м<sup>2</sup>.

При торговле свежей рыбой и рыбной продукцией для их хранения должны быть предусмотрены отдельные холодильники.

В организациях, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для групп пищевой продукции. Фасовочные помещения организации должны быть оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

В организациях, работающих с оборотной тарой для пищевой продукции, должны быть оборудованы помещения для хранения и санитарной обработки оборотной тары.

Продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке должна осуществляться организациями в условиях, исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией, как при хранении, так и при реализации. Помещения, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

В торговых помещениях организации, должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для торговли пищевой продукцией, непродовольственными товарами, кормами для животных.

В организации все административные и бытовые помещения для работников должны быть изолированы от помещений для хранения, производства, подготовки и реализации пищевой продукции.

Размещение помещений организации, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается.

Прокладка трубопроводов систем водоснабжения, водоотведения, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем организации через охлаждаемые камеры не допускается.

Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

- поддерживаться в исправном состоянии;

- быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

- иметь уклон к трапам.

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

Уборка полов в помещениях организации должна проводиться влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании рабочей смены.

При уборке полов в помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения пищевой продукции, оборудования, инвентаря.

Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения пищевой продукции.

Потолки должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

Переpletы окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

Двери организации должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

Двери помещений организации должны ежедневно промываться горячей водой с моющим средством и насухо протираться. Тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери должны промываться по мере необходимости.

Поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещается.

Туалеты для работников организации должны иметь тамбуры и быть:

- утеплены и канализованы;

- оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

- обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

- снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых находится пищевая продукция.

Раковины для мытья рук в организации должны быть обеспечены дозатором с жидким мылом, средством для дезинфекции рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

Уборка производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должна производиться уборщиками, а уборка торговых мест, холодильного и торгового оборудования – продавцами после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы.

Организация должна быть обеспечена уборочным инвентарем, моющими средствами и средствами дезинфекции в необходимом количестве для проведения уборки помещений.

Ступени лестничных клеток должны промываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила лестничных клеток должны промываться ежемесячно горячей водой с моющим средством и дезинфицироваться.

Кабины подъемников (лифтов) ежедневно должны очищаться и протираться.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в специально выделенных местах. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств в организациях общей площадью свыше 500 м<sup>2</sup> должны быть выделены помещения, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, устройством для сушки уборочного инвентаря и шкафом для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок должен использоваться отдельный маркированный уборочный инвентарь.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, бачки должны очищаться, а по окончании работы – промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции и ополаскиваться горячей водой.

Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий отличительную маркировку.

При уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки смывных бачков унитазов и поверхности, соприкасающиеся с руками, должны протираться отдельно выделенной тканью, смоченной раствором средств дезинфекции.

Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с пищевой продукцией.

Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством, подготовкой и реализацией пищевой продукции.

Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий деятельность организации запрещается.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

#### ТОЧКИ ЭПИДЕМИЧЕСКОГО РИСКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Входной контроль поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Контроль на этапе хранения и реализации пищевых продуктов.

Контроль на этапе фасовки пищевых продуктов.

Контроль санитарно-технического состояния производственных помещений.

Контроль санитарно-противоэпидемического режима на предприятии.

Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом.

#### ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Все поступающее в организацию сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

Тара и упаковка принимаемой пищевой продукции должна быть прочной, чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушения целостности.

При хранении пищевой продукции в организации ее перемещение из тары поставщика в другую тару не допускается.

В организациях, расположенных во встроенных, пристроенных помещениях жилых, общественных, административных, производственных зданий, завоз пищевой продукции и вывоз тары в ночное время (с 22:00 до 6:00) запрещен.

Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) товаров.

Размораживание (дефростация) пищевой продукции в организации не допускается.

При хранении пищевой продукции в организации должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей запахи.

Испорченная и (или) подозрительная по качеству пищевая продукция, пищевая

продукция с истекшим сроком годности должна храниться в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции.

Не допускается совместное хранение в организации:

сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией;

испорченной, с истекшим сроком годности или подозрительной по качеству пищевой продукции с доброкачественной пищевой продукцией.

Запрещается хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров в помещениях организации, предназначенных для хранения пищевой продукции.

Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах), предназначенных для хранения пищевой продукции, должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складирование пищевой продукции вблизи коммуникаций систем водоснабжения и водоотведения организации, отопительных приборов, вне помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции, и охлаждаемых камер организации, а также складирование незатаренной пищевой продукции непосредственно на полу, навалом запрещается.

Использование в качестве оборотной тары для транспортировки и хранения пищевой продукции мешков, картонных коробок или случайной тары, которая не может быть подвергнута периодической мойке и дезинфекции, запрещается.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в холодильной камере (шкафу) подвешиваются на крючьях. Они не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения холодильной камеры. Мороженое мясо должно храниться штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика.

Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика при температуре не выше 2°C. Мороженая рыба должна храниться в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях живая рыба должна храниться в аквариуме с чистой водой и аэрацией. Хранение в аквариуме снулой рыбы запрещается.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в организации в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях организации. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на высоте менее 0,35 м от пола запрещается.

В случаях обнаружения в процессе хранения или торговли признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью:

хлеб и хлебобулочные изделия должны быть изъяты из помещений организации, предназначенных для их хранения, и торговых помещений организации;

полки, предназначенные для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, должны быть промыты теплой водой с добавлением моющих средств и обработаны 3% раствором уксусной кислоты.

В организациях полки для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны промываться теплой водой с добавлением моющих средств не реже одного раза в неделю, после чего обрабатываться 1% раствором уксусной кислоты и просушиваться.

При приемке в организации кондитерских изделий с кремом перекладывать их из тары поставщика, а также реализовывать их в неупакованном виде по методу самообслуживания запрещается.

В организациях запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно

прилегающими крышками.

Транспортировка, перенос тортов и (или) пирожных в организациях на открытых листах или лотках запрещается.

На переработку в организацию-изготовитель могут быть возвращены из организаций кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы.

Запрещается возвращать на переработку в организацию-изготовитель кондитерские изделия:

с кремом с истекшим сроком годности;

с кремом с не истекшим сроком годности в случае нарушения условий их хранения в организации в соответствии с установленными требованиями;

загрязненные;

с измененным запахом и привкусом;

содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, картофельной болезнью или другими видами порчи; крошку мучных кондитерских изделий.

Кондитерские изделия, возвращаемые в организацию-изготовитель для переработки, должны храниться в организации отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации.

Возврат в организацию-изготовитель кондитерских изделий для переработки, должен осуществляться в сухой, чистой таре, не имеющей постороннего запаха, предназначенной для транспортировки кондитерских изделий, специализированным транспортным средством. Затаривание кондитерских изделий в мешки не допускается.

Тара, в которой были возвращены кондитерские изделия, должна быть вымыта и продезинфицирована.

В случае выявления более 2% бомбажа в одной партии консервов администрация организации должна прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом организацию-изготовителя (импортера) и территориальные органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, для решения вопроса о дальнейшей утилизации данной пищевой продукции.

Хранение сыпучей пищевой продукции должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях организации, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха в помещениях не более 75%.

Сыпучая пищевая продукция должна храниться в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 0,5 м от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,75 м.

Йодированная соль должна храниться в сухом темном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Свежие плоды и овощи должны храниться в затаренном виде в специальных вентилируемых помещениях организации, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида должна составлять 3-12 °С и при относительной влажности воздуха от 70-95%.

Помещения организации, предназначенные для хранения овощей, фруктов, ягод в должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать надлежащую температуру и относительную влажность для каждого вида овощей, фруктов, ягод.

Перед каждой новой загрузкой овощей, фруктов, ягод должна проводиться полная очистка помещений организации для их хранения от остатков овощей, фруктов, ягод и мусора.

Рабочие места продавцов, проходы в помещениях организации не должны загромождаться тарой, пищевой продукцией.

К реализации должна допускаться качественная и безопасная пищевая продукция, соответствующие требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также

Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к качеству и безопасности пищевой продукции.

Перед подачей пищевой продукции в фасовочные помещения или торговые помещения организации должно проверяться ее качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка сырой и готовой к употреблению пищевой продукции должна производиться раздельно.

Реализация сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, фрукты, ягоды и другие) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах организации, отдельно от торговли другой пищевой продукцией.

Выкладка пищевой продукции в охлаждаемые витрины и охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других. Осуществление выкладки пищевой продукции непосредственно на дно витрины или охлаждаемого прилавка запрещается.

Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции запрещается.

Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается. Санитарный брак должен собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

При отпуске покупателям нефасованной пищевой продукции продавец обязан использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие).

Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения пищевой продукции и должны храниться в организации в специально выделенных местах на стеллажах, полках, в шкафах. Хранение упаковочных материалов непосредственно на полу запрещается. Перед нарезкой рулонной бумаги загрязненные края удаляются.

Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения пищевой продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

Взвешивание неупакованной пищевой продукции непосредственно на весах, без упаковочных материалов не допускается.

При обслуживании организацией заказчика (покупателя) на дому доставка пищевой продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее сохранность, качество и безопасность.

Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в организациях или отделах организаций, осуществляющих обслуживание население по методу самообслуживания, должны использоваться специальные вилки (щипцы), в количестве не менее двух единиц на один погонный метр торгового оборудования организации.

Для упаковки хлеба и хлебобулочных изделий в организации должна быть организована реализация бумажных и полиэтиленовых пакетов. Нарезка хлеба подсобными рабочими организации и покупателями запрещается.

Нарезка тортов и продажа их частями в организации запрещается.

Пищевая продукция, масса (объем) и потребительская тара которой не позволяет осуществить ее реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 5 кг), может реализовываться вразвес в специализированных отделах организации. Пищевая продукция из вскрытой потребительской тары должна быть реализована в сроки не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность). Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции, должен поставить на этикетке дату и время вскрытия.

Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации пищевой продукции, не должны превышать сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

Запрещено оставлять торговый инвентарь в таре с пищевой продукцией (салаты и другие). Торговый инвентарь должен содержаться в отдельной емкости и ежедневно промываться. Торговый инвентарь организации должен использоваться строго по назначению.

В организации запрещается торговля растаявшим или повторно замороженным мороженым.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

В организациях реализация соков в розлив в отделах овощей и фруктов запрещается.

Автоматы для реализации напитков в розлив должны обеспечиваться одноразовыми стаканчиками. Мойка и повторное использование одноразовой посуды запрещается.

Вакуумная упаковка, термоупаковка пищевой продукции должна производиться в фасовочных помещениях организации.

В организациях живая рыба должна реализовываться из аквариумов или термоизолирующих автоцистерн, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса.

Реализация биологически активных добавок к пище, применяемых для обогащения пищи человека (содержащих в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон), осуществляется в организации в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения и обозначенных специальным указателем для потребителей.

В организациях запрещается торговля пищевой продукцией без наличия документов, удостоверяющих ее качество и безопасность, с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (товарных ярлыков или листов-вкладышей), при отсутствии необходимых температурных и влажностных условий хранения.

В организациях запрещается торговля:

мясом без хорошо читаемого оттиска ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;

непотрошеной птицей (за исключением дичи), яйцами из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками («красюк», «туман», «кровяное кольцо», «большое пятно», миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиными и гусиными яйцами;

консервами, имеющими такие дефекты как бомбаж, хлопущи, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированными, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;

загнившими, испорченными, с нарушением целостности кожуры овощами и плодами;

дефростированной и повторно замороженной пищевой продукцией;

пищевой продукцией домашнего приготовления;

пищевой продукцией с истекшими сроками годности (хранения);

пищевой продукцией без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

Не допускается наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе овощи и плоды, за исключением овощей и плодов, кожура которых не является съедобной для человека.

Не допускается наклеивание стикеров с информацией о стоимости пищевой продукции на ее этикетку в местах, где указаны срок годности, дата изготовления, условия хранения, состав продукта.

Оборудование и эксплуатация объектов общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов, кулинарных изделий, размещенных в организации, должно соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

Транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами запрещается.

Для транспортировки определенного вида пищевой продукции (молочные, колбасные, кондитерские изделия с кремом, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должно выделяться специализированное транспортное средство с маркировкой на кузове в соответствии с перевозимой пищевой продукцией.

Транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Работники, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

В транспортном средстве, предназначенном для транспортировки пищевой продукции, должны выделяться специальные места для хранения санитарной одежды, брезента.

Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны транспортироваться в лотках, в специальных закрытых транспортных средствах или автомобилях-фургонах, оборудованных полками. Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий навалом не допускается.

Кондитерские изделия с кремом при транспортировке должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре производителя.

Транспортировка кондитерских изделий с кремом на открытых листах или лотках запрещена.

Живая рыба должна транспортироваться в термоизолирующих автоцистернах, оснащенных устройством для охлаждения воды, а также оборудованием для насыщения воды воздухом. Температура воды в термоизолирующей автоцистерне не должна превышать 10 °С.

При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила ее последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции, загрязнения ее при погрузке и выгрузке из транспортного средства.

Устанавливать тару с пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы запрещается.

Санитарная обработка транспорта, предназначенного для транспортировки пищевой продукции, должна проводиться в моечных блоках или на площадках организации, подключенных к системам водоснабжения и водоотведения, с использованием моющих средств и средств дезинфекции. Дезинфекция внутренней

поверхности кузова транспортного средства должна производиться в организации не реже одного раза месяц.

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Наличие удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для товаров, относящихся к продовольственному сырью и пищевым продуктам, должно подтверждаться одним из следующих способов:

подлинником удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, выданного производителем;

копией удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заверенной печатью юридического лица или ИП, являющимися поставщиками товаров;

указанием в сопроводительных документах по каждому наименованию товара регистрационного номера, даты выдачи удостоверения, адреса и телефона юридического лица или ИП — держателя удостоверения.

наличие ветеринарных документов (ветеринарные свидетельства, ветеринарные сертификаты) для товаров, подлежащих государственному ветеринарному надзору, может подтверждаться следующим образом:

подлинником ветеринарного документа;

копией ветеринарного документа, заверенной печатью учреждения, выдавшего его;

указанием в сопроводительных документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации на партию продукции или прилагаемой к каждой единице товара по каждому наименованию товара регистрационного номера и даты выдачи ветеринарного документа, адреса и телефона юридического лица или ИП — держателя такого документа.

## СРОК ГОДНОСТИ И СРОК ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Срок годности продуктов питания – это интервал времени, в течение которого товар сохраняет свои физико-химические и органолептические свойства, и его можно употреблять в пищу без риска для здоровья.

Срок хранения пищевых продуктов — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

## ОСНОВНЫЕ ПРИЗНАКИ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Мясо. Наличие слизи на поверхности, цвет на разрезе серый или зеленоватый, консистенция мягкая, запах неприятный. Если мясо замороженное, прежде чем его положить в холодильник или оттаивать, запах можно проверить также путем погружения нагретого ножа в толщу мяса. Неприятный запах свидетельствует о недоброкачественности продукта. Следует обращать внимание на наличие посторонних включений в мышечную ткань мяса (белесоватые пузырьки могут свидетельствовать о финнозе мяса).

Рыба. Признак недоброкачественности свежей рыбы - наличие слизи, неприятного запаха, плесени, пораженность рыбы гельминтами; у соленой рыбы - появление ржавчины, красного налета, загар (потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника, сопровождающееся неприятным запахом), наличие в жабрах или чешуе рыбы личинок мухи, дряблая консистенция; у вяленой рыбы признаком недоброкачественность может послужить влажная, липкая поверхность, запах затхлости, мягкое мясо мышц, запах

окислившегося

жира.

Молоко. Пороки молока - слизистая, творожная, бродящая, водянистая, песчаная консистенция свидетельствует о загрязнении молока микрофлорой, примесью молозива, заболевании животных. Прогорклый вкус возникает у молока под действием солнечных лучей или загрязнений микрофлорой. При развитии молочнокислых бактерий быстро нарастает кислотность, молоко сквашивается (становится кислым).

Яйцо. Яйца с загрязнением, боем (поврежденной скорлупой, миражные (изъятые из инкубатора неоплодотворенные яйца), с дефектами: «красюк» (смешивание желтка с белком образуется при длительном хранении яиц, при овоскопировании таких яиц видна масса желтоватого цвета), «выливка» (смешивание желтка и белка), «малое пятно» «тумак» (яйцо не прозрачное, из-за образования на подскорлупных пленках плесени различных цветов), с кровавыми пятнами и кольцами (это оплодотворенное яйцо с развитием зародыша, которое хранилось при транспортировке с повышенной температурой), «запашистые» с посторонними запахами.

Фрукты, овощи. Загнившие, испорченные, с нарушением целостности кожуры овощи и фрукты. Поломанные, поврежденные, увядшие, морщинистые, раздавленные, поврежденные грызунами, замороженные овощи. Позеленевший картофель.

Хлебобулочные изделия. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет – от светло-желтого до коричневого (для изделий из пшеничной муки); от светло – до темно-коричневого (для изделий пшенично-гречневой, ржаной муки). Вкус и запах – свойственный виду изделий - с привку. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

## САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ВОЗВРАТУ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТОРГОВОЙ СЕТИ

На переработку в организацию-изготовитель могут быть возвращены из организаций кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы.

Запрещается возвращать на переработку в организацию-изготовитель кондитерские изделия:

- с кремом с истекшим сроком годности;

- с кремом с не истекшим сроком годности в случае нарушения условий их хранения в организации в соответствии с установленными требованиями; загрязненные;

- с измененными запахом и привкусом;

- содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, картофельной болезнью или другими видами порчи; крошку мучных кондитерских изделий.

Кондитерские изделия, возвращаемые в организацию-изготовитель для переработки, должны храниться в организации отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации.

Возврат в организацию-изготовитель кондитерских изделий для переработки, должен осуществляться в сухой, чистой таре, не имеющей постороннего запаха, предназначенной для транспортировки кондитерских изделий, специализированным транспортным средством. Затаривание кондитерских изделий в мешки не допускается. Тара, в которой были возвращены кондитерские изделия, должна быть вымыта и продезинфицирована.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

Реализация в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования запрещается.

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

## ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО). 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза; Предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации. Дополнительные требования к маркировке упакованной пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза,

могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью: «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОТПУСКУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети осуществляется только в упакованном виде.

Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами запрещается.

Для транспортировки определенного вида пищевой продукции (молочные, колбасные, кондитерские изделия с кремом, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должно выделяться специализированное транспортное средство с маркировкой на кузове в соответствии с перевозимой пищевой продукцией.

Транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Работники, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

В транспортном средстве, предназначенном для транспортировки пищевой продукции, должны выделяться специальные места для хранения санитарной одежды, брезента.

Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны транспортироваться в лотках, в специальных закрытых транспортных средствах или автомобилях-фургонах, оборудованных полками. Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий навалом не допускается.

Кондитерские изделия с кремом при транспортировке должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре производителя.

Транспортировка кондитерских изделий с кремом на открытых листах или лотках запрещена.

Живая рыба должна транспортироваться в термоизолирующих автоцистернах, оснащенных устройством для охлаждения воды, а также оборудованием для насыщения воды воздухом. Температура воды в термоизолирующей автоцистерне не должна превышать 10 °С.

При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила ее последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции, загрязнения ее при погрузке и выгрузке из транспортного средства.

Устанавливать тару с пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы запрещается.

Санитарная обработка транспорта, предназначенного для транспортировки пищевой продукции, должна проводиться в моечных блоках или на площадках организации, подключенных к системам водоснабжения и водоотведения, с использованием моющих средств и средств дезинфекции. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства должна производиться в организации не реже одного раза месяц.

### ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к работе в организации не допускаются.

Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники организации обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в его семье.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных и вспомогательных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе

обращения пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

Совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и личной одежды работников организации не допускается.

Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук.

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

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

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

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

## **Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников общественного питания**

### **САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), помещения для покупателей, санитарно-бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам (а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к процессам производства (изготовления) продукции).

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны содержаться в чистоте.

Текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации.

Набор помещений организации, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции, исходным продуктам, на основе которых работает организация.

Взаимное расположение технологических зон организации должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

Все производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно - бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделка мяса (туши, полутуши, четвертины), обработка неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов допускается только в отдельных специальных помещениях.

В организациях допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением поточности этих технологических процессов, при использовании в качестве сырья полуфабрикатов.

При осуществлении в таких организациях разделки мяса (туши, полутуши, четвертины), использовании в производстве неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

Для приготовления блюд в присутствии покупателя в обеденном зале организации необходимо наличие соответствующего рабочего места с обеспечением его подключения к системам водоснабжения и водоотведения.

Не допускается наличие в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации комнатных растений, зеркал и других не связанных с технологическим процессом предметов.

Поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья, дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

Конструкция и отделка потолков организации должны предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

Наличие плесени на потолке и стенах организации не допускается.

Ремонт производственных, вспомогательных (в том числе складских) помещений (цехов), помещений для покупателей, санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации без остановки производства продукции запрещается.

Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях (цехах) организации.

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным (для обеденных залов, для производственных помещений (цехов), для цехов по обработке сырых овощей, для цехов по обработке мяса, для кондитерских цехов), маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь, емкости после удаления пищевых отходов должны:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов

в организации должно быть выделено место или помещение с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться промаркированные емкости в исправном состоянии и обеспеченные мешками-вкладышами.

Хранение средств дезинфекции, моющих и чистящих средств в организации должно осуществляться в специально отведенных местах (включая полки, стеллажи).

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с продукцией, упаковочными материалами.

Все поверхности производственных помещений (цехов), вспомогательных (в том числе складских), санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации должны быть изготовлены из гладких, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции, поддерживаться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

Окна, межоконное пространство, остекленная поверхность, светильники должны содержаться в чистоте.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны очищаться по мере необходимости.

Не разрешается располагать туалеты над производственными помещениями организации.

Туалеты не должны выходить в производственные помещения (цеха), должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенный умывальными раковинами для мытья рук.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

В производственных, вспомогательных помещениях (цехах) и санитарно - бытовых помещениях (в том числе туалетах) организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий, с использованием препаратов, разрешенных к применению.

## РЕЖИМЫ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ

Мытье торгового инвентаря ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищевой продукции с торгового инвентаря;

мытьё торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°C;

ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С;

просушивание торгового инвентаря на специальных полках или решетках.

Санитарная обработка торгового оборудования и тары проводится в соответствии с инструкцией, разработанной и утвержденной руководителем организации.

## САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБОРУДОВАНИЮ, ПОСУДЕ, ИНВЕНТАРЮ

Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства, и инструкциям по эксплуатации (руководствам, паспортам) изготовителя оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в организации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами.

Поверхности оборудования, инвентаря, тары, посуды должны иметь гладкую поверхность, без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

При осуществлении общественного питания вне организаций количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения.

Расстановка оборудования в организации должна обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса.

Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии.

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

Не допускается использование в организации емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

При измельчении сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должны соблюдаться последовательность данных процессов с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря или использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда должны храниться в чистом виде. Производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением (цехом, участком) организации и иметь любую цветовую или любую буквенную маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами – посуда) и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин.

Оснащенность моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря ручным способом должна обеспечивать возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания.

Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников организации.

В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

В организации должна быть разработана и выполняться инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обязательно наличие инструкции в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь в организации должны храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола.

Хранение столовых приборов на подносах рассыпью не допускается.

Инвентарь для мытья посуды и инвентаря после окончания работы должен очищаться, промываться в горячей воде с использованием моющих средств, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

Подносы для покупателей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками.

По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться.

Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах.

Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем.

Мытье оборотной тары в организации должно производиться в специально выделенных помещениях (участках), оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.

## ТОЧКИ ЭПИДЕМИЧЕСКОГО РИСКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Входной контроль поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Контроль на этапе хранения и реализации пищевых продуктов.

Контроль на этапе приготовления блюд.

Контроль на этапе хранения и реализации готовых блюд.

Контроль санитарно-технического состояния производственных помещений.

Контроль санитарно-противоэпидемического режима на предприятии.

Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом.

## ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции (далее – ТНПА), материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.

Продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТНПА, действие которых на нее распространяется.

Транспортировка продукции должна осуществляться при наличии санитарно – гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую

справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции).

При совместном хранении на полках, стеллажах продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой пищевой продукцией последняя должна располагаться выше остальной продукции.

Запрещается хранить пищевую продукцию в помещениях, не предназначенных для этих целей.

В организацию запрещается принимать: пищевую продукцию без документов о качестве и безопасности, а также несоответствующую требованиям ТНПА;

пищевую продукцию без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листков-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, позволяющей ее идентифицировать при приемке;

дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию;

пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

пищевую продукцию домашнего изготовления;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу (кроме дичи);

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного изготовления);

иную продукцию, на которую установлены ограничения в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

В организации продукция должна храниться в таре изготовителя, при необходимости – перекладываться в чистую производственную тару с сохранением этикетки до конца реализации.

Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

Пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре изготовителя, не допускается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

Не допускается совместное хранение продукции испорченной, подозрительной по качеству, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной продукцией.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

При хранении готовой продукции вне зоны раздачи запрещается оставлять инвентарь (ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь) в таре с продукцией.

Хранение продукции должно осуществляться на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складские помещения, где требуются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима.

Все этапы технологического процесса должны осуществляться в соответствии с технологической документацией, разработанной и утвержденной в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил.

Приготовление кулинарных изделий в грилях, пароконвектоматах, в микроволновой печи должно осуществляться в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Производство кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил, а также требований санитарных норм и правил в зависимости от вида производства и производимой продукции.

При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, должна быть обеспечена прослеживаемость.

Кулинарная продукция должна готовиться партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается смешивание свежеприготовленных пищевых продуктов с остатками пищевых продуктов от предыдущего дня.

В организациях допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

Перемешивание нарезанных ингредиентов для приготовления холодных закусок должно производиться инвентарем (ложками, лопатками и другими). Перемешивание нарезанных ингредиентов руками запрещается.

При составлении меню двух-трех-разового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток.

При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование. При этом должен осуществляться производственный контроль качества фритюрных жиров.

Общая продолжительность непрерывного использования одной порции фритюра при температуре обжарки +160 °С должна составлять не более 12 ч, при периодическом использовании – должно осуществляться не более 7 жарок при условии его доброкачественности по органолептическим показателям, после чего фритюрный жир утилизируется, либо рассчитывается в соответствии с инструкцией по используемому специализированному оборудованию.

Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира. Использование фритюра с признаками измененных органолептических показателей (вкус, цвет, запах) не допускается.

При приготовлении блюд должны использоваться яйца мытые и дезинфицированные с соответствующей маркировкой.

Необработанные яйца, используемые для приготовления блюд (кроме яйца отварного), должны обрабатываться в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;  
раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь, согласно инструкции по его применению.

Яйцо, используемое для приготовления яйца отварного, обрабатывается только в первой ёмкости, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных помещениях не допускается.

Для приготовления яичницы-глазуньи должно использоваться яйцо диетическое (с момента даты выработки которого прошло не более семи суток).

В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее выполнения.

Организации, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения и (или) оборудование (инвентарь) для разморозки.

Готовые супы и горячие блюда должны находиться на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента приготовления. Холодные закуски, молочные, кисломолочные продукты и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и продаваться в течение установленного срока годности.

Продажа кулинарной продукции вне организации должна осуществляться при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства.

Для раздачи и организации потребления готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

В организации запрещается:

изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов;

обращение продукции с истекшим сроком годности, недоброкачественной и (или) подозрительной по качеству, с признаками порчи;

переливание из потребительской тары кисломолочных напитков, соков, напитков в кухонную посуду для порционирования;

изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

изготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление сушеных грибов;

обращение продукции, упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак, который должен собираться в специальную емкость с крышкой и соответствующей маркировкой).

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежеекипяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°С не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечении соблюдения следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды);

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

При осуществлении общественного питания вне организаций по заказам вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия.

При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

Доставка готовых блюд непосредственно покупателю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера и других аналогичных емкостей). Транспортная упаковка должна быть чистой.

Доставка готовых блюд для обслуживания мероприятий должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

В полевых условиях должны быть созданы условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (питьевая вода для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

Продукция, изъятая из обращения, подлежит учету, обязательной ее идентификации, и должна до утилизации или уничтожения храниться изолировано.

Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляться из помещений организации.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Наличие удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для товаров, относящихся к продовольственному сырью и пищевым продуктам, должно подтверждаться одним из следующих способов:

подлинником удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, выданного производителем;

копией удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заверенной печатью юридического лица или ИП, являющимися поставщиками товаров;

указанием в сопроводительных документах по каждому наименованию товара регистрационного номера, даты выдачи удостоверения, адреса и телефона юридического лица или ИП — держателя удостоверения.

наличие ветеринарных документов (ветеринарные свидетельства, ветеринарные сертификаты) для товаров, подлежащих государственному ветеринарному надзору, может подтверждаться следующим образом:

подлинником ветеринарного документа;

копией ветеринарного документа, заверенной печатью учреждения, выдавшего его;

указанием в сопроводительных документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации на партию продукции или прилагаемой к каждой единице товара по каждому наименованию товара регистрационного номера и даты выдачи ветеринарного документа, адреса и телефона юридического лица или ИП — держателя такого документа.

## УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции (далее – ТНПА), материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.

Продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТНПА, действие которых на нее распространяется.

Транспортировка продукции должна осуществляться при наличии санитарно – гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции).

При совместном хранении на полках, стеллажах продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой пищевой продукцией последняя должна располагаться выше остальной продукции.

Запрещается хранить пищевую продукцию в помещениях, не предназначенных для этих целей.

В организацию запрещается принимать:

пищевую продукцию без документов о качестве и безопасности, а также несоответствующую требованиям ТНПА;

пищевую продукцию без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листов-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, позволяющей ее идентифицировать при приемке;

дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию;

пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

пищевую продукцию домашнего изготовления;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу (кроме дичи);

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного изготовления);

иную продукцию, на которую установлены ограничения в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

В организации продукция должна храниться в таре изготовителя, при необходимости – перекладываться в чистую производственную тару с сохранением этикетки до конца реализации.

Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

Пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре изготовителя, не допускается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

Не допускается совместное хранение продукции испорченной, подозрительной по качеству, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной продукцией.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

При хранении готовой продукции вне зоны раздачи запрещается оставлять инвентарь (ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь) в таре с продукцией.

Хранение продукции должно осуществляться на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складские помещения, где требуются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима.

При приготовлении блюд должны использоваться яйца мытые и дезинфицированные с соответствующей маркировкой.

Необработанные яйца, используемые для приготовления блюд (кроме яйца отварного), должны обрабатываться в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;

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

Яйцо, используемое для приготовления яйца отварного, обрабатывается только в первой ёмкости, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных помещениях не допускается.

Для приготовления яичницы-глазуни должно использоваться яйцо диетическое (с момента даты выработки которого прошло не более семи суток).

В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее выполнения.

Организации, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения и (или) оборудование (инвентарь) для разморозки.

Готовые супы и горячие блюда должны находиться на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента приготовления. Холодные закуски, молочные, кисломолочные продукты и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и продаваться в течение установленного срока годности.

Продажа кулинарной продукции вне организации должна осуществляться при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства.

Для раздачи и организации потребления готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

В организации запрещается:

изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов;

обращение продукции с истекшим сроком годности, недоброкачественной и (или) подозрительной по качеству, с признаками порчи;

переливание из потребительской тары кисломолочных напитков, соков, напитков в кухонную посуду для порционирования;

изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

изготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление сушеных грибов;

обращение продукции, упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак, который должен собираться в специальную емкость с крышкой и соответствующей маркировкой).

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежеекипяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°C не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечении соблюдения следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды);

наличие условий для обработки инвентаря, тары; использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией; наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

При осуществлении общественного питания вне организаций по заказам вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия.

При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

Доставка готовых блюд непосредственно покупателю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера и других аналогичных емкостей). Транспортная упаковка должна быть чистой.

Доставка готовых блюд для обслуживания мероприятий должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

В полевых условиях должны быть созданы условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (питьевая вода для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

Продукция, изъятая из обращения, подлежит учету, обязательной ее идентификации, и должна до утилизации или уничтожения храниться изолированно.

Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляться из помещений организации.

## ПОНЯТИЯ О СРОКАХ ГОДНОСТИ И СРОКАХ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Срок годности продуктов питания – это интервал времени, в течение которого товар сохраняет свои физико-химические и органолептические свойства, и его можно употреблять в пищу без риска для здоровья.

Срок хранения пищевых продуктов — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

Реализация в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования запрещается.

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

### ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО). 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза; 2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи. 3. В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации. 4. Дополнительные требования к маркировке

упакованной пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. 5. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

## САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Все этапы технологического процесса должны осуществляться в соответствии с технологической документацией, разработанной и утвержденной в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил.

Приготовление кулинарных изделий в грилях, пароконвектоматах, в микроволновой печи должно осуществляться в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Производство кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил, а также требований санитарных норм и правил в зависимости от вида производства и производимой продукции\*.

При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, должна быть обеспечена прослеживаемость\*.

Кулинарная продукция должна готовиться партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается смешивание свежеприготовленных пищевых продуктов с остатками пищевых продуктов от предыдущего дня.

В организациях допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

Перемешивание нарезанных ингредиентов для приготовления холодных закусок должно производиться инвентарем (ложками, лопатками и другими). Перемешивание нарезанных ингредиентов руками запрещается.

При составлении меню двух-трех-разового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток.

При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование. При этом должен осуществляться производственный контроль качества фритюрных жиров.

Общая продолжительность непрерывного использования одной порции фритюра при температуре обжарки +160 °С должна составлять не более 12 ч, при периодическом использовании – должно осуществляться не более 7 жарок при условии его доброкачественности по органолептическим показателям, после чего фритюрный жир утилизируется, либо рассчитывается в соответствии с инструкцией по используемому специализированному оборудованию.

Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира. Использование фритюра с признаками измененных органолептических показателей (вкус, цвет, запах) не допускается.

#### НАЛИЧИЕ И ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал результатов осмотров работников организации.

#### ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ БЛЮД, ОТПУСКУ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети осуществляется только в упакованном виде.

Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫРАБОТКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕПИТА

Производство кондитерских изделий для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» утвержденные постановлением МЗ РБ от 10.02.2017г. № 12 (в редакции постановления МЗ РБ от 03.03.2017 № 20), а также требований санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», утвержденных Постановлением МЗ РБ от 24.08.12 г. № 130.

При изготовлении кондитерских изделий должна быть обеспечена прослеживаемость.

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежеекипяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°C не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более

20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

## ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Работники организации проходят медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестацию к производству продукции не допускаются.

Работники организации, участвующие в процессе производства, продажи, организации потребления, хранения продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Администрация организации обязана обеспечить контроль за соблюдением требований личной гигиены работниками организации перед началом и в течение их работы.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны:

- снять ювелирные украшения, часы;

- подобрать волосы под косынку или колпак;

- надеть чистую санитарную одежду;

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

Мыть руки также следует:

- после каждого перерыва в работе;

- при переходе от одной операции к другой;

- после соприкосновения с загрязненными предметами;

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

Запрещается входить в производственные помещения (цеха) организации без санитарной одежды.

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

Обслуживающие работники (персонал (официанты, бармены и другие) должны работать в чистой форменной или санитарной одежде.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей с санитарной одеждой запрещается.

В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.

Стирка санитарной одежды должна производиться в организации централизованно.

## **Методические рекомендации для подготовки к аттестации работников пищевой промышленности**

### **САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к производственным помещениям организаций, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должно исключать возможность загрязнения продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения открытых потоков сырья и продукции, чистой и грязной тары, отходов.

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения, использоваться по назначению и содержаться в чистоте.

У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производится пищевая продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций обслуживания оборудования, предназначенного для производства пищевой продукции.

Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии пищевой продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы приборами для измерения нормируемых показателей, характеризующих микроклимат (термометры, психрометры).

При проведении измерений не должны использоваться средства измерений, не прошедшие метрологический контроль в установленном порядке. Не допускается использовать приборы с ртутным наполнителем.

Параметры микроклимата в таких помещениях должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале ответственным лицом организации.

Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации производится по мере необходимости.

Не допускается проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства пищевой продукции.

Хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей должно осуществляться в организации в специально выделенных и оборудованных местах в закрытом виде.

Рабочие места, проходы и проезды в организации не должны загромождаться тарой, упаковочными материалами, сырьем, полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией.

Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

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

иметь уклон к трапам.

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

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

Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

Потолки, при отсутствии подвесных потолков – нижняя часть конструкции, ограничивающая производственное помещение сверху, должны содержаться в чистоте и способствовать уменьшению конденсации влаги.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол. Остекленная поверхность световых проемов и межоконные пространства должны очищаться по мере загрязнения.

Для защиты от насекомых окна и фрамуги оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

Двери в производственных помещениях организации должны быть гладкими, самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

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

В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Умывальные раковины для мытья рук должны быть размещены в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

Уборка полов в производственных помещениях организации проводится влажным способом по мере необходимости в процессе работы. В производственных помещениях, где полы загрязняются жиром, их должны промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфекции, разрешенными для

применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях организации, либо специально выделенных местах.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря в организации должны быть выделены специальные помещения, оборудованные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны быть документы, подтверждающие их качество. Не допускается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.

Бытовые помещения организации должны соответствовать общим требованиям, установленными санитарными нормами и правилами к содержанию и эксплуатации бытовых помещений, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с пищевой продукцией, должны предусматриваться отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции.

В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и специальной одежды и обуви, бельевые (участки) для чистой и грязной специальной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

Не допускается хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации, а также совместное хранение и контакт между собой домашней и специальной и (или) санитарной одежды.

Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Должны быть предусмотрены открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.

В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

Умывальные должны размещаться в организации смежно с гардеробными для специальной и (или) санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников в наиболее многочисленную смену.

Не допускается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и

умывальные над производственными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

При количестве более 15 женщин, работающих в одну смену, должна быть оборудована комната личной гигиены женщин, расположенная смежно с женскими санитарными узлами или туалетами. При меньшем количестве работающих женщин должна быть оборудована кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях, которая должна иметь вход из тамбура.

Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для специальной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия специальной одежды или ее защиты надеванием поверх специальной одежды халата.

Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство пищевой продукции или находится сырье и готовая продукция.

Бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте и ежедневно по окончании работы тщательно убираться:

очищаться от пыли и грязи;

полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой;

стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Коврик перед входом в туалет должен использоваться в соответствии с инструкцией и регулярно смачиваться свежими растворами средств дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

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

Объекты общественного питания в организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

Объекты общественного питания должны размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;  
умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости, у входа в объект общественного питания в организации должны быть гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

При отсутствии в организации объектов общественного питания должны быть предусмотрены комнаты приема пищи работниками организации.

Не допускается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

Использование в организации бактериологических методов борьбы с грызунами в организации не допускается.

При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство пищевой продукции не допускается. Использование стационарных ловушек или отпугивателей вредителей не требует остановки производства.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также законодательным актам Республики Беларусь.

## САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБОРУДОВАНИЮ, ПОСУДЕ, ИНВЕНТАРЮ

Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;

возможность проведения контроля процессов производства;

возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование в организации на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием и после санитарной обработки должно подвергаться производственному контролю.

Внутренние поверхности оборудования, контактирующие с пищевой продукцией, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Неиспользуемое в организации оборудование должно быть своевременно демонтировано и удалено из производственных помещений организации.

Не допускается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или отдельных шкафах.

Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

Санитарная обработка оборотной тары проводится отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

Для санитарной обработки внутрицеховой тары в организации должны оборудоваться моечные помещения, оборудованные моечными машинами и ваннами, с подводкой к ваннам холодной и горячей воды, через стационарные смесители, подключенные к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

При проведении санитарной обработки оборудования, емкостей, в том числе ручным способом, работники организации должны обеспечиваться необходимым инвентарем, средствами индивидуальной защиты, в том числе специальной одеждой, и средствами оказания необходимой помощи при поражениях средствами дезинфекции в соответствии с действующим законодательством.

По окончании работы специальная одежда работников организации подлежит стирке, чистке, ремонту, инвентарь – мойке, дезинфекции и сушке, средства индивидуальной защиты - обработке в соответствии с рекомендациями производителя.

Хранение чистой специальной одежды, средств индивидуальной защиты должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование деревянного инвентаря не допускается.

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

Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки и обработки в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары должны применяться моечные машины или должны быть оборудованы моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 рабочих дней, осуществлять во всех производственных помещениях организации, согласно графику, контроль эффективности санитарной обработки, путем бактериологических исследований смывов с оборудования, производственного инвентаря, рук работников организации. При получении неудовлетворительных результатов таких исследований немедленно проводится повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

В моечных помещениях внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители (оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции) и с присоединением к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

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

Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

Технологии производства пищевой продукции должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

Все этапы производства пищевой продукции должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции (технологические журналы, электронный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

Применяемое технологическое оборудование должно обеспечивать возможность возврата, прежде всего автоматического, на предыдущий технологический этап продукта в случае возникновения (фиксации) нарушения установленных параметров технологического процесса и отклонений на критических контрольных точках.

На всех этапах производства сырье и пищевая продукция должны быть защищены от любых загрязнений.

Лед, контактирующий с пищевой продукцией, и способный вызвать ее загрязнение, изготавливают из воды питьевого качества, соответствующей общим санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

Лед изготавливается, перемещается и хранится в условиях, предотвращающих его загрязнение.

Пар, используемый в прямом контакте с пищевой продукцией, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к загрязнению пищевой продукции.

Уровни шума, инфразвука, вибрации, напряженности электромагнитного поля промышленной частоты, электромагнитного поля радиочастотного диапазона,

электростатического поля, уровни теплового, лазерного, ультрафиолетового, ионизирующего излучения на рабочих местах работников организации должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим уровни данных факторов на рабочих местах.

#### РЕЖИМЫ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ

Санитарная обработка торгового оборудования и тары проводится в соответствии с инструкцией, разработанной и утвержденной руководителем организации.

#### ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ И ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ НАДЕЖНОСТИ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Высокая - объект, не соответствующий санитарным нормам и требованиям по набору и площади помещений и санитарно-техническому состоянию, на котором отмечены серьезные нарушения текущего и санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, которые могут оказать негативное воздействие на здоровье населения и окружающую среду, наблюдается неоднократное превышение ПДК и ПДУ (выпускаемая продукция, производственные факторы не соответствуют установленным гигиеническим нормативам), не осуществляется производственный контроль.

Средняя - объект, соответствует санитарным нормам и требованиям по набору и площади помещений и санитарно-техническому состоянию, но отмечены отдельные нарушения санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, которые не могут повлечь серьезных нарушений санитарно-эпидемиологического благополучия и своевременно устранены по предложениям санитарно-эпидемиологической службы, случаи превышения ПДК ПДУ технически и технологически неустраняемые по которым проведены корректирующие действия (мероприятия).

Низкая – объект соответствует требованиям санитарных правил и норм, а также на котором не выявлено нарушений актов санитарно-эпидемиологического законодательства.

#### НАЛИЧИЕ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Технологическая документация должна вестись в соответствии с утвержденными формами и заполняться своевременно.

#### САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОТПУСКУ ПРОДУКЦИИ С ПРЕДПРИЯТИЯ

Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка пищевой продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, не допускается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки пищевой продукции, и исключать риск их загрязнения и порчи.

При одновременной транспортировке пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия изоляции, исключающие их соприкосновение, загрязнение, изменение органолептических свойств и показателей безопасности пищевой продукции.

Транспортировка в одном грузовом отделении разных видов пищевой продукции осуществляется при условии, что совместно перевозимая пищевая продукция не выделяет запахов, сорбируемых другим видом перевозимой продукции, и имеет одинаковые условия транспортировки.

Работники, выполняющие при транспортировке пищевой продукции их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о

состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

## САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Для хранения пищевой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

Холодильные камеры должны ремонтироваться, мыться и дезинфицироваться после освобождения их от пищевой продукции, в периоды подготовки холодильника к поступлению продукции, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

При хранении и размещении пищевой продукции как в таре (упаковке), так и без тары (упаковки), в холодильных камерах должны быть предусмотрены меры, исключающие загрязнение продукции.

Для своевременного выявления зараженности холодильных камер плесенью их микробиологический контроль проводится один раз в 15 дней.

Упаковка пищевой продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения и обеспечивающих сохранность пищевой продукции, качество и безопасность на всех этапах операций с ней.

Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения пищевой продукции и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

Не допускается:

хранение готовой пищевой продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации;

пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования.

Чистые решетки и поддоны должны храниться в обособленном помещении организации.

Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка пищевой продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, не допускается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки пищевой продукции, и исключать риск их загрязнения и порчи.

При одновременной транспортировке пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия изоляции, исключающие их соприкосновение, загрязнение, изменение органолептических свойств и показателей безопасности пищевой продукции.

Транспортировка в одном грузовом отделении разных видов пищевой продукции осуществляется при условии, что совместно перевозимая пищевая продукция не выделяет запахов, сорбируемых другим видом перевозимой продукции, и имеет одинаковые условия транспортировки.

Работники, выполняющие при транспортировке пищевой продукции их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

## ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Работники организации должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.

Работники организации должны проходить гигиеническое обучение в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Работники организации должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний обязаны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:

- надеть чистую санитарную одежду;

- подобрать волосы под косынку или колпак;

- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук средством дезинфекции.

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды должна производиться в организации централизованно. Не допускается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается:

- вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

- застегивать одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

Входить в производственные помещения организации без специальной и (или) санитарной одежды не допускается.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;

- работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься работниками в специальных закрытых ящиках с ручками.

При выходе из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду работники обязаны снимать.

Не допускается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

- перед началом работы;

- после каждого перерыва в работе;

- при переходе от одной операции к другой;

- после соприкосновения с загрязненными предметами;

- после посещения туалета.

Не допускается курение в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.