



«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

С.Б. Багаутдинов

«01» 12 2021 г.

Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП

ООО «Комбинат питания» школьная столовая
МАОУ СОШ Гимназия №1 (старший корпус).

Настоящая программа разработана с целью предотвращения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений. Составлена с учетом мониторинга критических контрольных точек процесса производства согласно требований ТР ТС 021/2011.

1. Характеристика объекта.

Наименование юридического лица:

ООО «Комбинат питания»

Юридический адрес: **452000, РБ, г. Белебей, ул. Сыртланова 1/5**

Фактический адрес: **450591, РБ, г. Белебей, ул. Сыртланова 1/5**

Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия: **Багаутдинов Саид Багаутдинович**

Телефон руководителя предприятия: **8 (347) 86 5-36-09**

Количество работающих: на 11.01.2021 года 3 человека *(список подлежит корректировке за подписью руководителя предприятия)*

Вид деятельности: услуги общественного питания – столовая на 75 посадочных мест осуществляет услугу питания на месте, является предприятием - доготовочным, работает на полуфабрикатах.

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор С.Б. Багаутдинов.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: директор предприятия, шеф-повар, повар, технолог, заведующий складом.

Основанием для проведения производственного контроля является ст.11, ст. 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилакти-

ческих) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2. Характеристика зданий, набор помещений:

В столовой предусмотрен набор складских, производственных, бытовых, вспомогательных помещений. Производственное помещение представлено отдельными участками: по переработки мяса, птицы, рыбы; по приготовлению блюд; приготовлению холодных закусок (салатов); выделены участки по мытью столовой и кухонной посуды. Холодильного и морозильного оборудования достаточное количество.

Освещение – люминесцентное, светильники закрытого типа.

Система отопления – централизованная для столовой, электрическое оборудование для приготовления блюд.

Водоснабжение – централизованная холодная вода, водонагреватели имеются.

Канализация – централизованная

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Техническое обслуживание холодильного, технологического и теплового оборудования по договору № б/н ООО «Полус»

3. Характеристика территории:

Контейнера для сбора отходов находятся во дворе.

Вывоз мусора, дезинсекции, дератизации осуществляется по соглашению

Стирка спец. одежды ООО «Роса» № 36 от 01.12.2021г.

4. Законодательная база при осуществлении программы производственного контроля:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. №171-ФЗ от 21.12.04г);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.08 г. № 294-ФЗ (с изменениями);
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 г № 195-ФЗ (в ред. от 18.07.2011 N 237-ФЗ, от 23.07.2013 N 196-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ);

- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №14;

- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;

- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» статья 10;

- Инструкция от 17.05.2000 г № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изм. и доп. от 10.07.07 и 07.04.09);

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)

безвредности для человека факторов среды обитания».

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

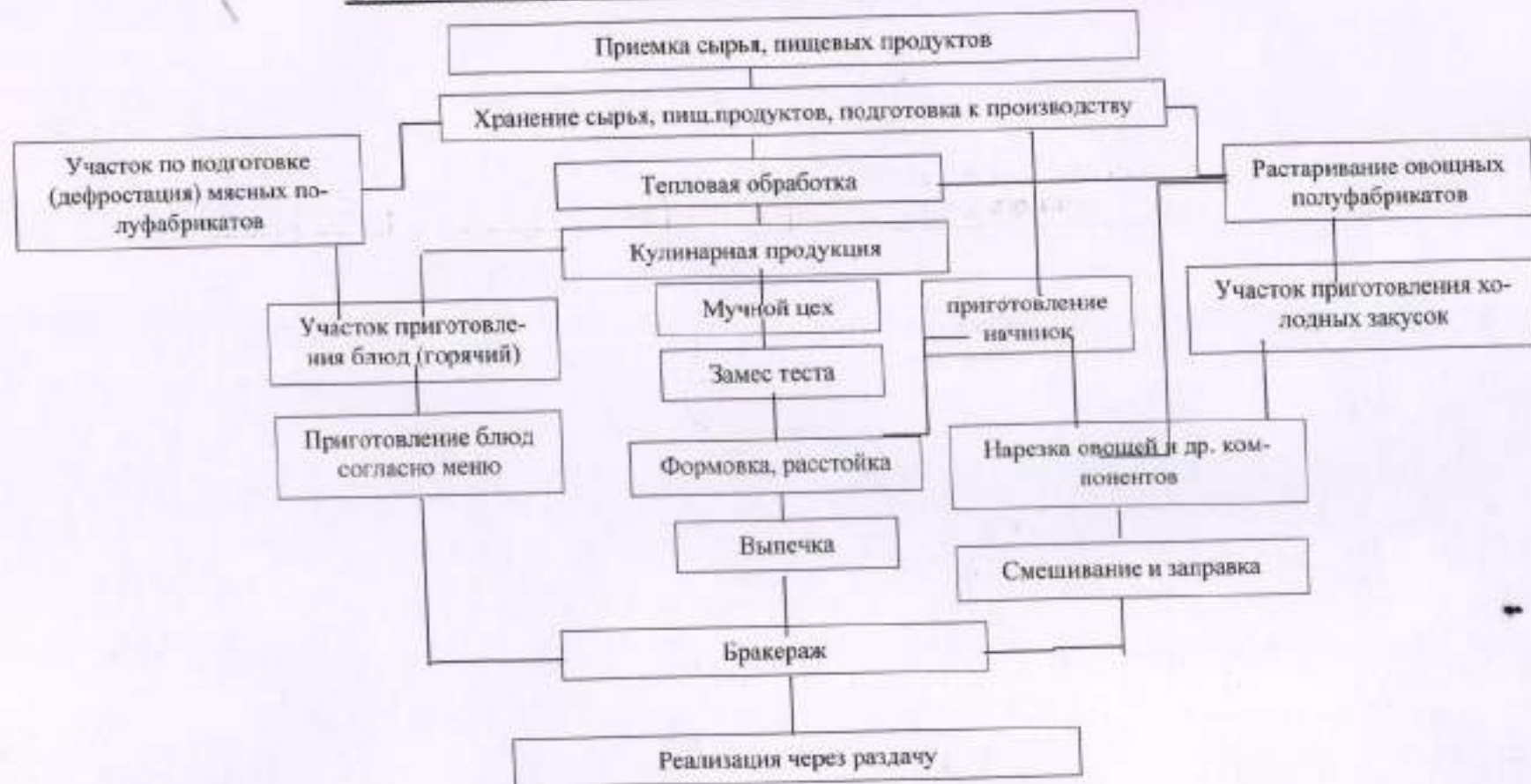
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства:

Этапы технологического процесса производства продукции:



НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

Действующие сборники рецептов, технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК)

1. Выполнение приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н об утверждении перечней вредных и (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).

2. Предварительный медосмотр проводят по утвержденному перечню проводимых осмотров при получении санитарной книжки с обучением по санитарному минимуму согласно профессии работника.

Ежегодно проводят периодический медосмотр работников с заключениями специалистов. Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медосмотров контролирует руководитель организации.

3. Контроль обеспечения безопасности кулинарной продукции осуществляется самостоятельно согласно ППК, исследования проводятся по графику с привлечением аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторий (центров).

4. Перечень опасных факторов, которые в процессе производства могут привести к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011:

- входной контроль пищевого сырья и вспомогательных материалов (ККТ 1);
- нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству (ККТ 2);
- контроль поточности технологических операций изготовления продукции (ККТ 3);
- обеспечение документирования технологических операций (контроль за технологией приготовления, оформлением и соблюдением рецептов, технологических инструкций) (ККТ 4);
- контроль за функционированием оборудования, нарушение правил мытья и обработки оборудования и мелкого инвентаря (ККТ 5);
- контроль за проведением бракеража, упаковкой, маркировкой (ККТ 6);
- нарушение условий хранения и транспортирования готовой продукции (ККТ 7);
- контроль за производственными помещениями (факторы производственной среды), технологическим оборудованием и инвентарем (ККТ 8);
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены (ККТ 9);
- контроль за периодичностью проведения уборки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования (ККТ 10).

В случае отклонения значений показателей безопасности рассматривается причина нарушения, процесс или производство приостанавливается, принимаются меры по устранению причины. В случае отклонения значений показателей

безопасности рассматривается причина нарушения, процесс или производство приостанавливается, принимаются меры по устранению причины.

Выделенные при мониторинге критические точки (ККТ):

1. Усилить контроль за поступающим сырьем, при пере фасовке наносить маркировку с информацией о товаре, дате выработки, дате фасовки и сроков годности (ККТ №1);
2. Нарушена точность технологического процесса на стадии растаривания и просеивания муки (ККТ №3);
3. Обеспечить контроль за выполнением технологического процесса, рецептуры привести в соответствие с нормативной документацией. Скорректировать ТК и ТТК с указанием температурных и временных режимов приготовления блюд (ККТ №4).

№	Объект производственного контроля		НД	Периодичность	Ответственные
1	Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных норм и правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, повар
№п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья (ККТ №1)	- проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов; количество и целостность упаковки - выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая) на наличие продуктов, запрещенных к поступлению и реализации в организациях общественного питания - наличие маркировочного ярлыка;	термометр, гигрометр; журнал входного контроля сырья; гл. IV № 29-ФЗ"; СанПиН журнал соблюдения температурного режима СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03	ежедневно	Шеф-повар, повар

1	2	3	4	5	6
2.	Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности	- температура холодильного и морозильного оборудования; - товарное соседство и тара; - сроки годности продуктов	журнал соблюдения температурного режима СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно	Шеф-повар, повар
3.	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил (ККТ №3)	- просеивание муки - санитарная обработка яиц - дефростация мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы	Режим просеивания муки. Инструкция по обработке яйца. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, повар Кухонный работник
4.	Технологический процесс (ККТ №4)	- порядок тепловой обработки; - термическая обработка (время, температура) - приготовление и хранение мясных, нарезка овощей, овощных полуфабрикатов, фарша, котлетной массы; - приготовление теста; - приготовление кулинарной продукции, мучных изделий	сборник рецептов, технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК) СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, повар
5.	Отпуск кулинарной продукции на раздачу	- соблюдение температурных режимов и сроков реализации блюд на раздаче; - качество продукции (бракераж);	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 бракеражный журнал	Постоянно	Шеф-повар, повар, бракеражная комиссия

1	2	3	4	5	6
6.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	лабораторные исследования качества и безопасности (протоколы испытаний): - микробиологические исследования проб готовых блюд - физико-химические показатели: калорийность - витаминизация блюд - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - исследование смывов на наличие яиц гельминтов - исследование питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям	НД; СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.3.2.1078 МР 2.4.0179-20	2 раз в год 1 раз в год 2 раза в год 1 раз в год (5-10 смывов) 1 раз в год (5 смывов) 1 раз в год	Шеф-повар, повар, мед. работник аккредитованные АИЛ (ИЦ)
7.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	Ведение мед. документации Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования; Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований	Гигиенический журнал, по направлению, СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011*	1 раз в год 1 раз в год по направлению от предприятия	Шеф-повар, повар, диет. сестра
8.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте	Порядок проведения ген. уборок; Режимы санитарной обработки помещений, обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем; Санитарная обработка оборудования, инвентаря, оборотной тары Условия для мытья рук	график проведения генеральных уборок; СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно Согласно графика (1 раз в неделю) Ежедневно	Шеф-повар, повар, кухонный работник, мойщик посуды

		Уборка территории и помещений Утилизация отходов и тары, проведение дератизационных и дезинсекционных работ	акт выполненных работ по дезинсекции	летом – 1 раз в мес., зимой – 1 раз в 3 мес.	
1	2	3	4	5	6
9.	Факторы производственной среды	- микроклимат на рабочих местах - освещенность (в темное время суток) - шум и вибрация	СП 2.2.3670-20 СанПиН 2.2.4.548, СН 2.2.4/2.1.8.566 СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год; 1 раз в год 1 раз в год	Директор, инженер по охране труда
10.	Инженерно-техническое обеспечение	- исправность инженерных сетей, проведение текущих косметических ремонтов согласно ГПД № 29 от 26.09.2014 г. - контроль исправности технологического оборудования; - поверка КИП (весы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.4.3648-20	1 раз в год	Директор, инженер по охране труда

Контроль продукции по физико-химическим показателям осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции и гарантирующим ее безопасность.

Проявление опасных факторов на операциях приемки и хранения сырья, мытья посуды, первичной обработки овощей, подготовки мясных полуфабрикатов, хранения готовой продукции связаны с организационными мероприятиями: лабораторный контроль сырья, обследования персонала, автоматизация, организация контроля и т.д. Также с помощью организационных мероприятий решаются вопросы контроля элементов моющих средств, жизнедеятельности персонала, физических опасностей, поступающих из окружающей среды при ненадлежащем контроле.

**График проведения санитарной обработки, уборки, дезинфекции, дератизации
производственных помещений, оборудования, инвентаря**

Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Ежедневное проведение санитарного часа.

Влажная уборка (мойка и дезинфекция оборудования и помещений) — после каждого использования оборудования и перед работой

Дезинсекция и дератизация помещений — летом 1 раз в месяц, зимой 1 раз в 3 месяца

Руководитель предприятия должен обеспечить документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции, ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011

Перечень форм учета и отчетности:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
1. Гигиенический журнал (сотрудники)
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Авария на канализационной системе
2. Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
3. Отключение электроэнергии
4. Выход из строя холодильного оборудования
5. Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников

Согласно требованиям статьи 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальный предприниматель, юридическое лицо обязаны своевременно информировать на-

селение, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в ред. От 30.12.01 г. № 196-ФЗ, от 10.01.03 г. № 15-ФЗ от 30.06.03 г. № 86-ФЗ), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений на объекте программы производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. Снять с реализации блюда, не соответствующие требованию НД и представляющие опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. Информировать территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Директор



Багаутдинов С.Б.

Ответственные за производственный контроль:

шеф повар: 
шеф рабочий: 
технолог: 

Выписка из технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции (выписка)

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к настоящему технич. регламенту.

3. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

4. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

5. Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

6. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

8. Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

9. В свежих и свежемороженых зеленых столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

10. Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл, или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Статья 12. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

2. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

3. Требования к водоснабжению:

1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;

2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

Статья 13. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

2. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих

растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

3. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов животных.

4. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

3. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

6. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Статья 15. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

2. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Статья 16. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

2. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

- а) отходы, состоящие из животных тканей;
- б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;
- в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

3. Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

4. Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.