



«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

С.Б. Багаутдинов
С.Б. Багаутдинов

«*01*» *12* 20 *21* 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 №7 п. Приютово

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 6 человека (*список подлежит корректировке за подписью руководителя предприятия*)

Вид деятельности: услуги общественного питания – столовая на 200 посадочных мест осуществляет услугу питания на месте, является предприятием - договочным, 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 № 6/н ООО «Полус»

3. Характеристика территории:

Контейнера для сбора отходов находятся во дворе.

Вывоз мусора, дезинсекции, дератизации осуществляется по соглашению «Экология ТО» №03-00-78/21 от 11.01.21 г., И.П.Хафизова №24 от 11.01 21г.

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. №114;
- 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, жи-

лым 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»;

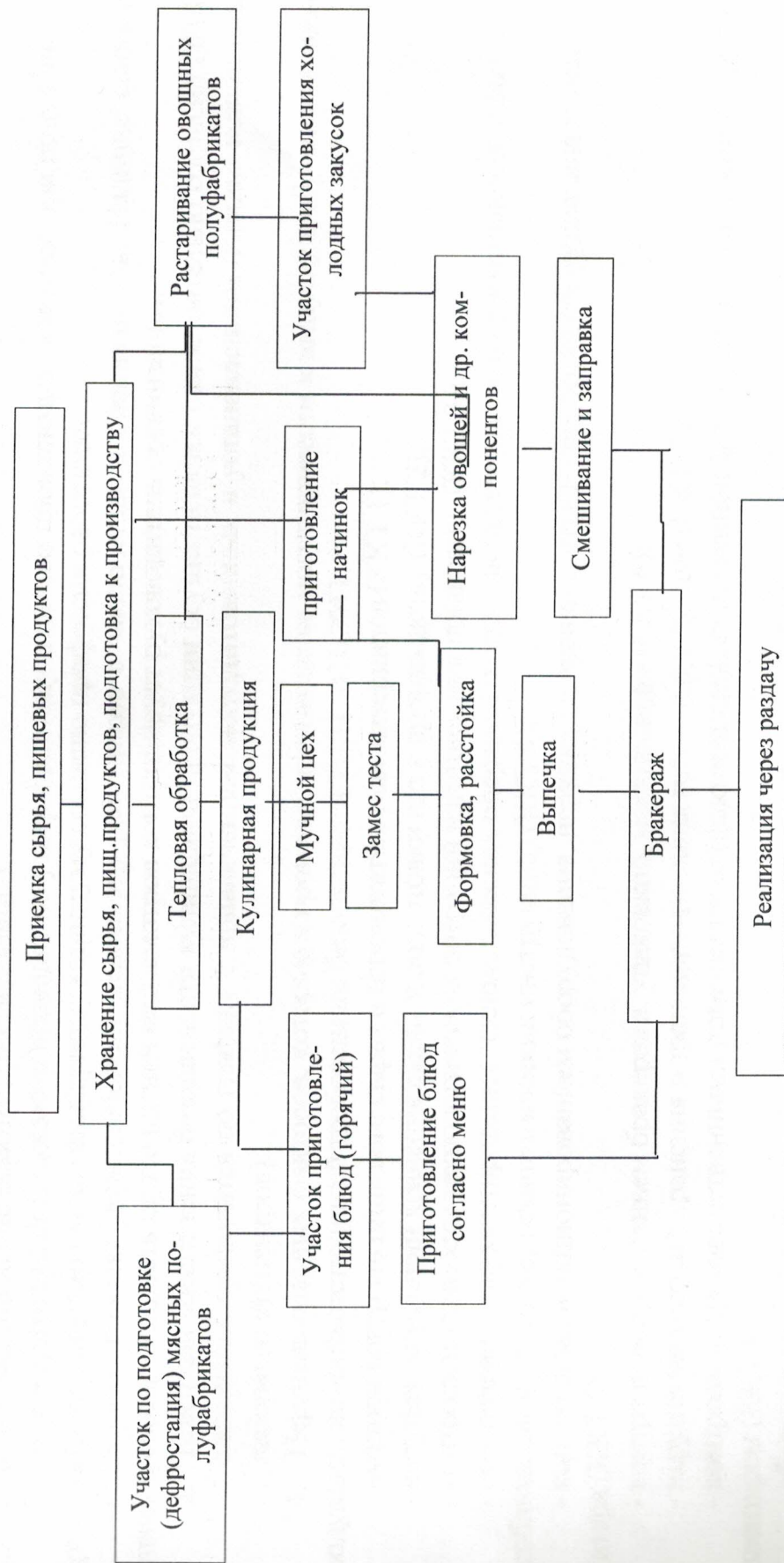
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;

- 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 Минздрава 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 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 упаковок - 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	Ежесменно	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), технические карты (ТТК) СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежесменно	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 мощных 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, останках 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 требованиям 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:

мер товар;

Товар;

кур. работник;

Присмотр; Звон / Ташева. 3.3.

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 техническому 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 неустраиваемой 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 зелени столовой, овощах, фруктах и ягодах 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 составлять 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, изделями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую 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, дезинфекция, 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 контактирующей 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

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. 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 таких 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, исключающей 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; для осуществления технологических операций;
 - 5) 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 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 емкостями.

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.