

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі

Приказ Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 20 августа 2021 года
№ ҚР ДСМ-83. Зарегистрирован в
Министерстве юстиции
Республики Казахстан 23 августа
2021 года № 24077Министерство здравоохранения Республики
Казахстан

Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий»

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий».

2. Признать утратившими силу:

1) приказ исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 124 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10725, опубликован 1 июня 2015 года в информационно-правовой системе «Әділет»);



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

2) пункт 3 Перечня некоторых приказов Министерства национальной экономики Республики Казахстан и Министерства здравоохранения Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнение, утвержденного приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 сентября 2018 года № ҚР ДСМ-9 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17501, опубликован 15 октября 2018 года в Эталонном контрольном банке нормативных правовых актов Республики Казахстан).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

**Министр здравоохранения
Республики Казахстан**

А. Цой

«СОГЛАСОВАН»

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство индустрии и инфраструктурного
развития Республики Казахстан

Утвержден приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 20 августа 2021 года
№ ҚР ДСМ-83

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к
объектам производства кондитерских изделий, условиям производства,
расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»**

Глава 1. Общие положения

1. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее - Положение), устанавливают и содержат санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий (далее - объекты), условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий, в том числе на объектах, размещенных в составе объектов общественного питания.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию и перепрофилированию объектов, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов устанавливаются приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-36 /2021 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под №22673)

(далее - Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции»), санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения, техническими регламентами и едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам) Евразийского экономического союза (далее – документы нормирования).

Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования объектов, к сбору, хранению и транспортировке отходов производства и потребления, осуществлению производственного контроля, условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала объектов устанавливаются санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции», техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, и документами нормирования.

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам в части условий производства, расфасовки, хранения, транспортировки, реализации, утилизации и уничтожения, не предусмотренные настоящими Санитарными правилами, устанавливаются санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции».

3. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бактерицидный облучатель – устройство открытого и (или) закрытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами (ультрафиолетовым излучением) бактерицидного (антимикробного) действия, обеспечивающего потерю жизнеспособности микроорганизмов (в том числе вирусов, бактерий, плесени, грибов, дрожжей, спор микроорганизмов) под воздействием ультрафиолетового излучения (например, бактерицидная лампа, бактерицидный рециркулятор, облучатель-рециркулятор);

2) дежа – емкость для замешивания;

3) учетный номер – код, включающий вид деятельности и номер объекта производства;

4) миражные яйца – неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

5) фруктово-ягодное пюре – протертая фруктовая и ягодная мякоть;

6) яйцебитня – помещения для подготовки яиц к производству;

7) яйцетек (бой) – нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

8) меланж яичный – механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения;

9) инвертный сироп – сахарный сироп с добавлением пищевых добавок, разрешенных к применению, способствующих его окислению, в соответствии с рецептурой изготовителя;

10) кондитерское изделие – многокомпонентная пищевая продукция, готовая к употреблению, имеющая определенную заданную форму, полученная в результате технологической обработки основных видов сырья – сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых компонентов (ингредиентов), пищевых добавок и ароматизаторов;

11) объекты производства кондитерских изделий – объекты по производству шоколада и шоколадных изделий, какао-продуктов, кондитерских полуфабрикатов, сахаристых кондитерских изделий и мучных кондитерских изделий, в том числе мучных кондитерских изделий без крема, мучных кондитерских изделий с кремом;

12) кондитерский полуфабрикат – пищевая продукция, полученная в результате обработки одного или нескольких видов продовольственного (пищевого) сырья, с добавлением или без добавления пищевых компонентов (ингредиентов), пищевых добавок и ароматизаторов, применяемая для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства;

13) крем (крем отделочный) (далее - крем) – отделочный полуфабрикат, полученный смешиванием и (или) сбиванием сырьевых компонентов пищевой продукции (включая пищевые добавки, ароматизаторы) в соответствии с рецептурой изготовителя;

14) подварка – сваренная масса из пюре различных ягод и фруктов с добавлением сахара;

15) сахаристое кондитерское изделие – кондитерское изделие с содержанием сахара, установленного в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на конкретный вид изделия, в соответствии с рецептурой изготовителя;

16) расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при температуре и влажности воздуха в соответствии нормативным техническим документам;

17) упаковка (тара) – изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции;

18) дата упаковки (расфасовки) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

19) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, производящие кондитерские изделия с кремом производительностью до 0,3 тонн (далее - т) в сутки, кондитерские изделия без крема до 0,5 т в сутки;

20) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;

21) овоскопия – определение качества яиц просвечиванием электрическими лампами на специальном приборе (овоскоп);

22) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

23) выпеченный кондитерский полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или продовольственное (пищевое) сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность;

24) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос,

куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов); фартук, обувь; используемые в производстве пищевой продукции средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая), перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения, в том числе механическими частицами и микроорганизмами;

25) начинка – составная часть кондитерского изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхности кондитерского полуфабриката на стадии производства;

26) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению;

27) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

28) насечка – надтреснутая скорлупа яйца;

29) обогащение (фортификация) пищевой продукции – введение в пищевые продукты и равномерное распределение в ней одного или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, аминокислот, жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утраченных в процессе (на стадии) производства (изготовления) для придания им определенных свойств с целью повышения пищевой ценности продукта и профилактики микронутриентных заболеваний среди населения;

30) условия хранения пищевой продукции – установленные изготовителем оптимальные параметры окружающей среды (в том числе температура, влажность окружающего воздуха, световой режим) и правила обращения (в том числе меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки), необходимые для обеспечения сохранности присутствующих

пищевой продукции органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

31) маркировка пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним;

32) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

33) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее - Союз) на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

34) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для обеспечения производства продукции;

35) мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого является мука (в том числе печенье, пряничное изделие, кекс, вафли, рулет, торт, пирожное, мучное восточное изделие).

4. В настоящих Санитарных правилах понятия, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на пищевую продукцию.

5. Эксплуатация объектов осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 19, 20, 24 и 46 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее - Кодекс), статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года «О разрешениях и уведомлениях».

Действующие объекты подлежат присвоению учетного номера объекта производства пищевой продукции в соответствии с документами нормирования.

6. Допустимые уровни физических факторов на рабочих местах персонала, в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест на границе санитарно-защитной зоны объекта обеспечиваются в соответствии с требованиями документов нормирования.

Глава 2. Требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки и хранения кондитерских изделий

7. Производство кондитерских изделий предусматривается в составе многопрофильных объектов по производству пищевой продукции, в составе объектов общественного питания и как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных и вспомогательных помещений, размещенное в главном производственном корпусе в самостоятельных технологических цехах, оснащенное оборудованием и инвентарем, обеспечивающее условия производства, расфасовки, хранения, транспортировки, реализации, утилизации и уничтожения продукции, соблюдение требований документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

8. Состав основных производственных, складских и подсобных помещений объектов по производству кондитерских изделий, набор производственных помещений объектов малой мощности, устанавливаются в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом производимой продукции согласно приложениям 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам.

При планировке производственных и вспомогательных помещений объекта, их конструктивных решениях и размерах, размещении, устройстве, расстановке технологического, холодильного оборудования, мебели, при разработке и ведении

процессов производства продукции и эксплуатации оборудования обеспечивается соблюдение требований к поточности технологических операций, исключающая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, и требований, предусмотренных ТР ТС 021/2011, документами нормирования и настоящими Санитарными правилами.

При размещении санитарно-бытовых помещений в отдельном здании предусматривается теплый переход в производственные помещения для обеспечения соблюдения процедур безопасности продукции при ее производстве.

У входов в производственное здание объектов, производственные помещения по изготовлению кондитерских изделий с кремом, при входе в санитарные узлы (туалеты) устанавливаются дезинфицирующие коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

9. Допускается:

1) сокращение или увеличение состава и набора производственных, складских и подсобных помещений (отделений и участков), объединение помещений (отделений) объектов, независимо от их мощности, последовательность их размещения - при обосновании объемно-планировочных решений, в зависимости от специфики технологических операций процесса производства продукции, от используемого продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, оборудования, а также сокращение состава и набора помещений - для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции, при условии соблюдения поточности ведения технологических операций и требований безопасности производимой продукции, при условии отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека;

2) объединение производств и размещение их в общих помещениях в зависимости от объемно-планировочных решений – производство карамели и драже (отделения варки карамельных масс, формовочное, охлаждения, заправки и фасовки), на объектах малой мощности помещение растаривания сырья и подготовки его к производству с помещением зачистки масложировой продукции (отделение, участок, зона);

3) размещение в одном помещении отделений (участков, зон), связанных едиными технологическими операциями процесса производства продукции и сходными условиями микроклимата;

4) при отсутствии отдельного помещения, осуществление процессов растаривания и хранения сгущенного молока в помещении для растаривания и хранения продовольственного (пищевого) сырья при условии обеспечения требований безопасности продукции и исключения вторичного загрязнения сгущенного молока;

5) объединение складских помещений (отделений, участков, зон) видов пищевой продукции, упаковки и упаковочных материалов с идентичными условиями хранения при условии обеспечения требований безопасности продукции.

10. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции оборудуется с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой. В этих помещениях устанавливаются кондиционеры и устройства для защиты от инсоляции.

11. Производство продукции на объектах осуществляется в соответствии с разработанными и утвержденными ассортиментным перечнем и технической документацией изготовителя, в том числе технологическими инструкциями.

Объекты оснащаются технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, упаковкой (тарой), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, и обеспечивающими условия производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации и уничтожения продукции.

Оборудование, используемое в производстве продукции, подвергается санитарной обработке в соответствии с инструкцией по эксплуатации и настоящими Санитарными правилами.

12. Не допускается:

1) использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, с пороками и

дефектами, яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц, за исключением яиц водоплавающих птиц для выпечки мучных кондитерских изделий;

2) использовать вместо яиц яичный меланж для изготовления крема, за исключением использования пастеризованного меланжа, пастеризованных яичного белка, желтка в асептической герметичной упаковке промышленного изготовления для производства продукции, для которой нет необходимости использовать целые, сырые яйца. Использование яичного меланжа без термической обработки или специальных методов обработки предусматривается при производстве мучных кондитерских изделий без крема и выпеченных кондитерских полуфабрикатов.

13. Получение сахарной пудры различной крупности помола осуществляется в отдельном помещении, на объектах малой мощности с учетом перерабатываемого объема сахара допускается в отделении просеивания муки.

14. Хранение сырья в транспортной упаковке (таре), без использования внутрицеховой маркированной упаковки (тары), в производственных помещениях не допускается, за исключением сгущенного молока в заводской упаковке.

15. При производстве кондитерских изделий не допускается прием, использование, хранение, перевозка и реализация пищевой продукции, упаковки и упаковочных материалов:

1) с явными признаками недоброкачества, с посторонними запахами, привкусами, включениями, изменениями цвета, запаха, консистенции, отличные от признаков, указанных в нормативных документах по стандартизации и (или) технической документации на пищевую продукцию;

2) молоко и молочная продукция из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

3) яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, с пороками и дефектами, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц, утиные и гусиные яйца;

4) пищевая продукция (в том числе мука и сухофрукты), зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов, загрязненная посторонними примесями;

5) фрукты (в том числе ягоды), орехи с наличием плесени и признаками гнили;

6) без товаросопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции, подтверждающих ее безопасность;

7) в нарушенной или негерметичной упаковке (для упакованной продукции), загрязненной упаковке (таре), в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией; хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) и упаковки, упаковочных материалов в производственных помещениях;

8) при отсутствии соответствующей маркировки;

9) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения и транспортировки;

10) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

11) при несоответствии по показателям безопасности;

12) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;

13) не имеющих необходимой информации на потребительской, транспортной упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в товаросопроводительных документах;

14) при несоответствии предоставленной информации;

15) являющейся фальсифицированной;

16) является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

16. Для используемой в производстве пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка сохраняются до момента использования пищевой продукции в производстве.

17. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, используемые в производстве мучных кондитерских изделий и выпеченных кондитерских полуфабрикатов, в составе которых мука, используются пшеничная мука высшего и первого сортов, обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминно-минеральными добавками (если не ухудшает потребительские свойства и качество готовой продукции, не сокращает ее сроки годности) и йодированная пищевая поваренная соль.

18. Мешки из-под муки хранятся в помещении, в котором установлена машина для выбивания мешков (при наличии). Мучной смет, выбой из мешков собираются в специальную упаковку (тару), маркированную любым способом, предназначенную для санитарного брака, и хранятся в отдельном помещении.

19. Соль хранится отдельно и используется в производство растворенной и профильтрованной.

20. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранятся при температуре не выше +4 °С. Допускается хранение в помещении (отделение, участок, зона) сменного или суточного запаса пищевой продукции с соблюдением условий хранения.

21. Масложировая продукция, яйца, жидкая и сухая яичная продукция, молоко и молочная продукция хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем такой продукции.

22. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства продукции, хранятся в маркированной закрытой упаковке (таре) с соблюдением температуры хранения и сроков годности, установленных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя.

23. Для хранения яиц и жидкой яичной продукции предусматривается отдельное холодильное оборудование. Допускается хранение яиц и жидкой яичной продукции в холодильном оборудовании совместно с полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией на отдельных участках, при условии наличия герметической упаковки, их нахождения в закрытых контейнерах, соблюдения товарного соседства пищевой продукции, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения.

24. Для продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатам и готовым к употреблению кондитерским изделиям, полуфабрикатам используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, емкости, посуда, производственные столы, инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки, применяются по назначению.

Внутрицеховое оборудование, емкости, инвентарь, посуда, внутрицеховая многооборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, дополнительно маркируются по этапам технологического процесса с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

Инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Инвентарь одноразового использования применяется в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразового инвентаря не допускается.

25. Помещения для отделки кремовых изделий оборудуются столами с гладким, гигиеническим покрытием. Ежедневно по окончанию работы столы обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, в соответствии с инструкцией по применению, промываются горячей водой.

26. Помещения и (или) отделения для разбивки яиц и приготовления яичной массы, цехах по приготовлению крема и отделки тортов, пирожных, рулетов, полуфабрикатов, цехах и (или) участках упаковки, моечные отделения внутрицехового инвентаря обрабатываются бактерицидными облучателями (стационарными и (или) передвижными) согласно инструкции по эксплуатации.

27. Бактерицидные облучатели устанавливаются из расчета их мощности, определенной в прилагаемой к ним технической документации изготовителя.

Неэкранированные передвижные бактерицидные лампы устанавливаются из расчета мощности 2,0-2,5 Ватт (далее – Вт) на 1 кубический метр (далее – м³) помещения. Экранированные бактерицидные лампы из расчета мощности 1,0 Вт на 1 м³ помещения устанавливаются на высоте 1,8-2,0 м от пола при условии не направленного излучения на находящихся в помещении людей.

Место установки бактерицидных облучателей, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы, а также нахождение персонала во время их работы обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

28. Не допускается работа персонала в помещении при включенных бактерицидных облучателях открытого типа. Вход персонала в помещение допускается через 30 минут после отключения бактерицидной установки и проветривания помещения.

29. Процесс санитарной обработки технологического оборудования, трубопроводов кондитерских производств проводится согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

30. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

31. Оборудование, инвентарь и внутрицеховая многооборотная упаковка (тара) производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, обрабатываются не реже одного раза в смену, емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) – не реже двух раз в смену.

32. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах или обрабатываются согласно инструкции изготовителя по их эксплуатации. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергаются правке, зачистке, обжигу для удаления нагара или согласно инструкции изготовителя по эксплуатации.

33. Моечные наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и крупного инвентаря, моечная многооборотной упаковки (тары) на объектах малой мощности оборудуются двухсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды, на объектах большей мощности (производительностью свыше 0,3 т изделий в сутки на

объектах кондитерских изделий с кремом, свыше 0,5 т изделий в сутки на объектах кондитерских изделий без крема) - трехсекционными ваннами. Помещение для обработки яиц на объектах малой мощности оборудуются двухсекционными моечными ваннами, на объектах большей мощности - четырехсекционными моечными ваннами.

34. Процесс санитарной обработки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря кондитерских производств осуществляется в специальных моечных отделениях, в моечных машинах или ручным способом согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

35. Мойка многооборотной упаковки (оборотной тары) производится отдельно от мойки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря, промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой и просушивается.

36. Инвентарь, трубопроводы и внутрицеховая многооборотная упаковка (тара) для яичной массы по окончании работы подвергаются санитарной обработке в соответствии с инструкцией по эксплуатации изготовителя и требованиями настоящих Санитарных правил с обеспечением безопасности продукции при ее производстве.

Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промываются горячей водой (не ниже +50 °С) и дезинфицируются.

37. Процесс санитарной обработки наконечников (насадок) и мелкого инвентаря для отделки тортов, рулетов и пирожных кондитерских производств, проводится согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

38. По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем дезинфицирующих средств) в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки, затем промывается горячей водой.

39. Свежие фрукты и ягоды перед использованием перебираются, промываются под чистой проточной питьевой водой и просушиваются. Свежие ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник), допускаются к использованию в качестве отделочных украшений, отделочных полуфабрикатов после термической обработки (в том

числе как наполнители кремов или глазированные в сахаре, карамелизованные (ягоды в карамели), желированные (ягоды, залитые горячим желе)), или термически обработанные ягоды в промышленной упаковке изготовителя, отвечающие требованиям безопасности.

40. При производстве кондитерских изделий, относящихся к специализированной пищевой продукции, не допускается использование пищевой продукции (в том числе пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных добавок), в соответствии с ТР ТС 021/2011 и техническим регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58.

При использовании пищевых добавок изготовителем обеспечивается их применение, дозирование в соответствии с инструкциями по применению, рецептурами и установленными нормами ТР ТС 029/2012, соблюдаются требования к их хранению. Изготовителем доводится информация о наличии пищевых добавок до сведения потребителей.

41. Изюм и сухофрукты перебираются, промываются под чистой проточной питьевой водой на решетках или в специальной машине, просушиваются (при необходимости) или подвергаются способам обработки в зависимости от свойств продукта с сохранением их качества и пищевой ценности, за исключением входящих в состав используемых пищевых компонентов готовых к применению, в соответствии с установленными изготовителем процедурами безопасности производимой продукции.

42. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускаются через протирочные машины или через сито с ячейками не более 1,5 миллиметров (далее – мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку – через сито с ячейками не более 3 мм. При этом, не допускается их разведение водой.

43. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебираются вручную.

44. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживаются через специальные сита, молоко после

процеживания подвергается кипячению. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

45. Работниками, занятыми приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса обрабатываются руки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

46. Распаковка коробок, обработка яиц и получение яичной массы проводится при соблюдении поточности.

47. Для приготовления крема используется куриное диетическое яйцо (со сроком годности не более 7 дней, не считая дня снесения), при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность, при соответствующей маркировке и чистой, не поврежденной скорлупе. Перед использованием яйцо сортируется, выборочно овоскопируется и перекладывается в решетчатые емкости для обработки. Временное хранение яйца в ходе технологических операций производства продукции допускается при температуре не выше +6 °С.

48. Процесс обработки яиц для изготовления кондитерских изделий и кондитерских полуфабрикатов проводится согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену и по мере загрязнения.

49. Упавшая на пол пищевая продукция (санитарный брак) складывается в специальную транспортную упаковку (тару), маркированную любым способом.

50. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Яичная масса для приготовления крема готовится непосредственно перед приготовлением крема. Допускается ее хранение при температуре не выше + 6 °С не более одного часа. Срок годности яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 часов при аналогичных условиях. При этом не допускается хранение яичной массы без холода.

51. Яичный меланж хранится при температуре от -6°C до $+5^{\circ}\text{C}$, срок годности дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа не допускается.

52. Пищевая масложировая продукция после распаковки подвергается визуальному контролю, зачищается с поверхности (в случае наличия признаков окислительной порчи) (за исключением масла растительного). Не допускается для производства продукции выявленная при визуальном контроле масложировая продукция с загрязнениями, признаками микробиологической порчи (наличии плесени) и органолептических показателей порчи: внешнего вида, посторонних несвойственных запахов и вкусов, прогорание (прогорклый вкус и тухлый запах). Продолжительность хранения твердой масложировой продукции до зачистки в помещении не более 4 часов.

53. Для кремов используется сливочное масло с массовой долей влаги не более 20 %.

54. Для отделки тортов, рулетов и пирожных используются кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60 %. Расчет содержания сахара в водной фазе крема осуществляется согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

55. Приготовление сиропов, сиропов для промочки, полуфабрикатов кремов, соблюдение условий их хранения и сроков годности, периодичность замены сиропов осуществляются в соответствии с технической документацией изготовителя при соблюдении требований безопасности пищевой продукции. Изготовление сиропов, сиропов для промочки, полуфабрикатов кремов для производства продукции осуществляется по мере необходимости. Крошка для обсыпки заменяется не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке, в соответствии с технической документацией изготовителя.

56. Крем готовится в количестве, не превышающем потребности 3-х часов непрерывной работы, и используется за этот период. Для работы берется крем в количестве не более чем на 30 минут, остальное количество крема хранится в холодильнике при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$. Не допускается передача остатков крема для отделки тортов, рулетов и пирожных другой смене. Неиспользованные за 3 часа остатки крема используются в ту же смену для приготовления теста на

выпечку полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями технической документации изготовителя.

57. Заварной из сбитых сливок, творожный, белково-сбивной сырой и заварной крема хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования, но не более 1,5 часов для массовой продукции и 2 часов для заказной продукции при температуре не более +4 °С – +2 °С.

58. Перекладывание крема из одной емкости в иную или его перемешивание производится специальным инвентарем. При этом, не допускается перекладывание крема руками. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом допускается не закрывать крышками.

59. Для отделки изделий кремом используются одноразовые отсадочные кондитерские мешки.

60. При производстве кондитерских изделий с кремом каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками (насадками) к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников (насадок) и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету.

61. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников (насадок) и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

62. Для отделки кондитерских изделий используются кондитерские мешки с насадками, кондитерские инструменты (в том числе шприцы, лопатки, ножи). Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранятся в чистой посуде на холоде.

63. Кондитерские изделия с кремом после приготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность хранения готовых кремовых изделий на производстве до загрузки в холодильные камеры при температуре не выше +16 °С – +18 °С не более 1 часа, быстрое их охлаждение в холодильных камерах производится при температуре не выше 0 °С. Окончанием

технологического процесса считается достижение температуры $+6^{\circ}\text{C}$ внутри изделия, для продукции с шоковой заморозкой – согласно технической документации изготовителя такой продукции.

64. Сроки годности тортов, рулетов и пирожных, хранящихся при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$, с момента окончания технологического процесса осуществляются согласно установленных сроков годности скоропортящейся пищевой продукции. Сроки годности, хранения и реализации кремовых кондитерских изделий исчисляются с момента окончания технологического процесса и включают в себя время пребывания продукции на объекте, время транспортировки, хранения на объектах торговли и общественного питания.

65. Производимая готовая продукция расфасовывается с использованием упаковки и упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность.

Упаковка используется прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально выделенном месте, в упаковке изготовителя, не допускается хранение на полу.

66. Расфасовка кондитерских изделий в упаковку, их хранение и транспортировка производится в соответствии с ТР ТС 021/2011 и технической документацией изготовителя. Во время погрузки, перевозки и разгрузки продукция оберегается от атмосферных осадков.

67. При хранении кондитерских изделий обеспечивается соблюдение сроков годности и условий хранения, установленные изготовителем для конкретного вида продукции в соответствии с документами нормирования, документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя, с обеспечением соответствия кондитерских изделий требованиям технических регламентов.

68. Для хранения кондитерских изделий с кремом предусматриваются не менее двух холодильных камер с температурой до $+5^{\circ}\text{C}$.

69. Соответствие условий хранения, обеспечивающих безопасность кондитерских изделий, оценивается по показаниям контрольно-измерительных приборов в соответствии с программами производственного контроля. Изготовителем обеспечивается ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции, кондитерских изделий в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

70. Хранение, транспортировка производимых кондитерских изделий и используемой в производстве пищевой продукции осуществляются в соответствии с условиями хранения, сроками годности и условиями транспортировки, установленными изготовителями, в условиях, исключающих их загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции, при соблюдении температурно-влажностных режимов, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и потребительских свойств продукции.

71. Транспортировка кондитерских изделий с кремом и начинками осуществляется в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Глава 3. Требования к реализации, утилизации и уничтожению кондитерских изделий объектов

72. Организация процессов реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий обеспечивается изготовителем независимо от мощности объекта, в соответствии с требованиями документов нормирования, настоящих Санитарных правил и Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 (далее – Правила утилизации и уничтожения).

Кондитерские изделия, производимые на объектах, выпускаются в обращение (реализацию) соответствующие требованиям технических регламентов.

Отпуск кондитерских изделий, их реализация с объектов осуществляются в соответствии с условиями хранения, сроками годности и условиями

транспортировки, установленными изготовителем, в условиях, исключающих их загрязнение и изменение органолептических свойств продукции, при соблюдении температурно-влажностных режимов, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и потребительских свойств продукции.

73. Не допускается перевозка и выпуск в обращение (реализация) для использования на объектах по производству пищевой продукции и объектах общественного питания изготовленных кремов, расфасованных и упакованных при отсутствии условий для их расфасовки и упаковки, обеспечивающих соблюдение процедур безопасности продукции при ее производстве, без маркировки, установленной техническими регламентами, без соблюдения условий транспортировки (хранения) и сроков годности, установленных изготовителем.

74. Реализация кондитерских изделий на объектах осуществляется с соблюдением условий, предъявляемых к объектам торговли пищевой продукцией, в соответствии с документами нормирования.

Отпуск и реализация кондитерских изделий с объектов осуществляется в упакованном виде.

75. Кондитерские изделия, не подлежащие технологической переработке, собираются в специальную промаркированную транспортную упаковку для дальнейшей утилизации или уничтожения.

76. Для утилизации (переработки) допускается возврат из обращения (реализации) продукции с механическими повреждениями или изменёнными органолептическими и потребительскими свойствами, с истекшим сроком годности, но не позднее 24 часов с момента окончания срока годности, в чистой, сухой упаковке, без повреждения целостности упаковки, не имеющей постороннего запаха, с соблюдением условий транспортировки (хранения).

Кондитерские изделия, срок годности которой истек, подлежат утилизации.

Кондитерские изделия с кремом с истекшим сроком годности допускается использовать для выработки мелкоштучных выпеченных кондитерских изделий в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, технологической картой).

77. Не допускается для утилизации (переработки) возврат кондитерских изделий с измененным вкусом и запахом, зараженных и загрязненных вредителями хлебных запасов, загрязненных посторонними примесями, с признаками микробиологической порчи.

78. Кондитерские изделия, возвращаемые из обращения (реализации) для утилизации (переработки), сопровождаются документом с обозначением:

- 1) наименования изделия;
- 2) веса или количества штук изделий;
- 3) даты изготовления;
- 4) названия объекта, возвращающего продукцию;
- 5) даты возврата;
- 6) причины возврата.

79. Кондитерские изделия, возвращаемые из обращения, допускаются для утилизации после заключения производственной лаборатории, при ее отсутствии – сторонней аккредитованной (аттестованной) лабораторией (испытательным центром), а также в соответствии с установленными процедурами безопасности изготовителя при производстве продукции (процедурами отзыва продукции), Правилами осуществления изъятия и отзыва продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, утвержденными приказом исполняющего обязанности Министра по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года № 1155 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 12668), и Правилами утилизации и уничтожения.

80. Кондитерские изделия, пораженные картофельной болезнью, не допускаются для пищевых целей и не подлежат утилизации (переработке), подлежат уничтожению.

81. При осуществлении процессов производства продукции, реализации, утилизации и уничтожения, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points (система анализа опасных факторов и критические точки контроля)), в соответствии с требованиями ТР ТС

021/2011 и документов нормирования, с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающих соответствие произведенной пищевой продукции техническим регламентам.

Безопасность производимой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля (включая организационные мероприятия, инструментальные и (или) лабораторные исследования, испытания), осуществляемого изготовителем с периодичностью согласно разработанной программы производственного контроля в соответствии с требованиями статьи 51 Кодекса, ТР ТС 021/2011 и документов нормирования.

Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Состав основных производственных помещений объектов по производству
кондитерских изделий

Таблица 1

Производство	Наименование основных производственных помещений (отделений, участков, зон), входящих в состав объектов по производству кондитерских изделий*
1	2
Производство сахаристых кондитерских изделий	
Производство карамели**	Отделение (участок, зона): сиропное, варки карамельных масс, начинок, формования и охлаждения карамели с заверткой и упаковкой
	Отделение (участок, зона): изготовления инвертного сиропа, сиропа из возвратных отходов карамели (при использовании в производстве)
Производство драже**	Отделения (участки, зоны): варочное, приготовления корпусов драже, дражирования, выстойки, фасовки и упаковки
Производство конфет	Отделение (участок, зона) сушки крахмала
	Отделения (участки, зоны): варочное, формовочное, глазировочное, фасовки (завертки), упаковки, этикетирования
Производство пастило-мармеладных изделий	Отделения (участки, зоны): варки, формования, сушки, расфасовки, упаковки и этикетирования
Производство халвы	Отделение (участок, зона): размола (при работе на сырье)
	Отделение (участок, зона) приготовления рецептурной массы
	Отделение (участок, зона) переработки (обработки) и приготовления наполнителей, пищевых компонентов (ингредиентов) (для продукции с наполнителями)
	Отделение: формования рецептурной массы и халвы
	Отделения (участок, зона): расфасовочное, упаковочное, этикетирования
Производство шоколада и шоколадных изделий	
Производство шоколада и шоколадных изделий	

	Отделение (участок, зона): переработки (обработки), размола сырья (какао-бобов) и фасовки какао-порошка (при работе на сырье)
	Отделение (участок, зона) приготовления шоколадной массы
	Отделение (участок, зона) приготовления начинок, переработки (обработки) наполнителей, пищевых компонентов (ингредиентов) (для шоколада с начинкой, наполнителями)
	Отделение (участок, зона) формирования шоколада и шоколадных масс
	Отделения (участок, зона): расфасовочное, упаковочное, этикетирования
Производство какао-продуктов	
Производство какао-продуктов, в том числе: тертое какао, какао-порошок, какао-напитки (сухие, жидкие, растворимые), какао-масло, новые виды какао-продуктов	Отделения (участок, зона) размола (при работе на сырье), переработки (обработки) наполнителей, пищевых компонентов (ингредиентов)
	Отделение (участок, зона) рецептурное
	Отделение (участок, зона) приготовления какао-продукта
	Отделение (участок, зона) фасовки и упаковки, этикетирования
Производство мучных кондитерских изделий, кондитерских полуфабрикатов	
Кондитерских изделий без крема, в том числе: печенье (в том числе сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галета), вафли, пряничное изделие, кекс, мучное восточное изделие; кондитерских полуфабрикатов	1. Рецептурное помещение (отделение, участок, зона)
	2. Помещение (отделение, участок, зона) переработки крошки
	3. Помещение (отделение, участок, зона) изготовления инвертного сиропа, сиропа для промочки, сиропов для кондитерских изделий
	4. Камера брожения (при использовании в производстве)
	5. Помещение (отделение, участок, зона) тестомесильное****
	6. Помещение (отделение, участок, зона) формовочное
	7. Помещение (отделение, участок, зона) выпечки
	8. Помещение (отделение, участок, зона) расфасовки, упаковки, этикетирования
Кондитерских изделий с кремом (в том числе: торты, пирожные, рулеты)	1. Помещение (отделение, участок, зона) суточного хранения продовольственного (пищевого) сырья с оборудованием холодильных камер для хранения скоропортящейся пищевой продукции
	2. Помещение (отделение, участок, зона) зачистки сливочного масла и пищевой масложировой продукции
	3. Помещение (отделение, участок, зона) измельчения масс
	4. Помещение (отделение, участок, зона) приготовления теста, выпечки полуфабрикатов****
	5. Помещение (отделение, участок, зона) приготовления кондитерских полуфабрикатов
	6. Помещение (отделение, участок, зона) для хранения (выстойки) полуфабрикатов
	7. Помещение (отделение, участок, зона) резки
	8. Помещение (отделение, участок, зона) варки сиропов

	9. Помещение (отделение, участок, зона) приготовления крема
	10. Помещение (отделение, участок, зона) отделки тортов, рулетов и пирожных
	11. Помещение (отделение, участок, зона) фасовки, упаковки и этикетирования
	12. Помещение (отделение, участок, зона) для санитарной обработки наконечников (насадок) и мелкого инвентаря
Общие производственные помещения (отделения, участки, зоны) для всех вышеперечисленных производств	
Общие помещения для всех вышеперечисленных производств	1. Помещение (отделение, участок, зона) подготовки яиц и яичного меланжа (распаковка и хранение) (при использовании яиц и яичного меланжа в производстве)
	2. Помещение (отделение, участок, зона) для мойки и дезинфекции яиц (при использовании яиц в производстве)
	3. Помещение (отделение, участок, зона) для получения яичной массы (яйцебитня) (при использовании яиц в производстве)
	4. Помещения: (отделение, участок, зона) для растаривания продовольственного (пищевого) сырья и подготовки его к производству
	5. Помещение (отделение, участок, зона) для растаривания и хранения сгущенного молока (при использовании сгущенного молока в производстве)***
	6. Помещение (отделение, участок, зона) санитарной обработки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря
	7. Помещение (отделение, участок, зона) санитарной обработки многооборотной упаковки (оборотной тары)
	8. Помещение (отделение, участок, зона) протирачное
	9. Помещение (отделение, участок, зона) просеивательное****
	10. Помещение (отделение, участок, зона) мешковыбивальное (при использовании пищевой продукции в мешкотаре)
	11. Помещение (отделение, участок, зона) размола сахара-песка*****

Примечание: * Сокращение или увеличение состава и набора производственных, складских и подсобных помещений (отделений и участков), объединение помещений (отделений) объектов, независимо от их мощности, последовательность их размещения допускается при обосновании объемно-планировочных решений, в зависимости от специфики технологических операций процесса производства продукции, от используемого продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, оборудования, а также сокращение состава и набора помещений - для объектов, работающих на полуфабрикатах промышленного изготовления в упаковке изготовителя такой продукции, при условии соблюдения поточности ведения технологических операций и

требований безопасности производимой продукции, при условии отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека.

****** В зависимости от объёмно-планировочных решений допускается объединение и размещение в общих залах - производство карамели и драже (отделения варки карамельных масс, формовочное, охлаждения, завёртки и фасовки).

******* При отсутствии отдельного помещения, допускается осуществление данных процессов в помещении для растаривания и хранения продовольственного (пищевого) сырья при условии обеспечения требований безопасности продукции и исключения вторичного загрязнения сгущенного молока.

******** Допускается совмещений помещений (отделений, участков) просеивательного и размола сахара-песка, на объектах малой мощности - совмещений помещений (отделений, участков) тестомесильного, просеивательного и размола сахара-песка.

Состав складских помещений объектов по производству кондитерских изделий

Таблица 2

Наименование помещений (отделений, участков, зон)
Помещение (отделение, участок, зона) приемки и хранения масложировой, молочной продукции, патоки
Склад (отделение, участок, зона) продовольственного (пищевого) сырья
Склад (отделение, участок, зона) фруктово-ягодного сырья
Склад (отделение, участок, зона) эссенций, спиртов, вин, коньяков
Склад (отделение, участок, зона) муки
Склад (отделение, участок, зона) сахара
Склад (отделение, участок, зона) готовой кондитерской продукции
Экспедиция (отделение, участок, зона)
Склад (отделение, участок, зона непродовольственных товаров и материалов (при необходимости)
Склад (отделение, участок, зона) запасных частей (при необходимости)
Склад (отделение, участок, зона) упаковки и упаковочных материалов, материалов для этикетирования (в том числе этикеток, листов-вкладышей)
Цеховые кладовые (отделение, участок, зона для хранения в цехах) (при необходимости)
Холодильные камеры, отделения или участки или зоны с холодильным оборудованием для скоропортящейся пищевой продукции
Складские помещения (отделения, участки, зоны) в другом месте не поименованные или не включенные, необходимые для обеспечения производства безопасной продукции

Примечание:

1. Допускается объединение складских помещений (отделений, участков, зон) видов пищевой продукции, упаковки и упаковочных материалов с идентичными условиями хранения при условии обеспечения требований безопасности продукции.

2. Допускается объединение складских помещений (отделений, участков, зон) запасных частей и непродовольственных товаров и материалов при условии обеспечения требований безопасности продукции.

Состав подсобных помещений производства кондитерских изделий

Таблица 3

Наименование помещений (отделений, участков, зон)
Помещение (отделение, участок, зона) для хранения и мойки уборочного инвентаря*
Помещение (отделение, участок, зона) для хранения санитарного брака для всех видов производств, для хранения и (или) переработки производственного брака (для карамельного и мучного производств)
Производственная лаборатория**
Помещение (отделение, участок, зона) для хранения моющих, дезинфицирующих средств и приготовления дезинфицирующих растворов
Подсобные помещения (отделения, участки, зоны) при производственной необходимости Складские помещения (отделения, участки, зоны) в другом месте не поименованные или не включенные, необходимые для обеспечения производства безопасной продукции

Примечание. *Допускается выделение для этих целей отдельной зоны непосредственно в производственном помещении и при внедрении и осуществлении процедур обеспечения безопасности продукции в процессе ее производства, основанных на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критические точки контроля), в соответствии с требованиями, предусмотренными ТР ТС 021/2011.

** Допускается отсутствие производственной лаборатории на объектах малой мощности, на которых допускается проведение производственного контроля с участием третьей стороны: аккредитованной и (или) аттестованной лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

Приложение 2
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Набор производственных помещений кондитерских цехов малой мощности

Таблица

№	Отдельные помещения (отделения, участки, зоны)	С производством изделий в сутки		
		кремовых		без крема (до 0,5 т)
		до 0,3 т	более 0,1 т	
1	2	3	4	5
1*	Кладовая (отделение, участок, зона) суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+	+(1 + 2)
2	Растваривания сырья и подготовки его к производству с участком зачистки масла, масложировой продукции	+	-	-
3***	Яйцебитня из трех помещений (отделений, участков, зон) для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы	+	+	+
		+	+	+
		+	+	+
4	Приготовления теста с отделением (участком, зоной) просеивания муки и размола сахара-песка	+	+	+
5	Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6*	Разделки теста и выпечки	+	+	+(5 + 6)
			(5 + 6)	
7	Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8*	Приготовления крема с холодильной установкой	+	+	-
			(8 + 9)	
9	Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
10	Хранение упаковки и упаковочных материалов, материалов для этикетирования (в том числе этикеток, листов-вкладышей)	+	+	+
11**	Санитарной обработки наконечников (насадок) и мелкого инвентаря	+	+	-(11 + 12)
		(11)	(11)	

		+	+	
		12)	12)	
12	Санитарной обработки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и крупного инвентаря	+	+	+
13	Санитарной обработки многооборотной упаковки (оборотной тары)	+	+	+
14	Экспедиции (отделение, участок, зона) готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

Примечание:

* В столбцах 4 (для кремовых объектов мощностью менее 0,1 т) и 5 (для объектов, выпускающих продукцию без крема) указаны помещения, которые допускается совмещать.

** Допускается совмещение помещений по строке 11 и строке 12.

*** Исключение или совмещение помещений (отделений) по строке 3 допускается при использовании специализированного оборудования, новых технологических решений, применяемого сырья, продуктов яичных жидких пастеризованных в промышленной упаковке изготовителя, готовых к применению в производстве, полуфабрикатов для изготовления крема в промышленной упаковке изготовителя, готовых к применению в производстве.

Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Процесс санитарной обработки технологического оборудования,
трубопроводов кондитерских производств

1. Санитарная обработка технологического оборудования, разбирающихся трубопроводов кондитерских производств, при ручном способе производится с соблюдением следующих процессов:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже 35 °С;
- 2) мытье при помощи ершей и щеток в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя по их применению при температуре 40-45°С в течение 15 минут;
- 3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией изготовителя по их применению или пропариванием;
- 4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже 65 °С.

Трубопроводы обрабатываются в разобранном виде в специальных ваннах в том же процессе, затем просушиваются на стеллажах или в сушильных камерах.

2. При использовании моюще-дезинфицирующих средств двойного действия (для мытья и дезинфекции одновременно) допускается осуществлять санитарную обработку ручным способом с совмещением процессов обработки подпунктов 2) и 3) пункта 1 данного приложения 3 к настоящим Санитарным правилам, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующего средства.

3. Санитарная обработка технологического оборудования, разбирающихся трубопроводов кондитерских производств в моечных машинах производится в

соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

4. Санитарная обработка не разбирающихся трубопроводов кондитерских производств производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Процесс санитарной обработки внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря кондитерских производств

1. Внутрицеховая многооборотная упаковка (тара) и инвентарь кондитерских производств после освобождения от пищевой продукции при ручном способе санитарной обработки подвергается механической очистке и мытью в трехсекционной ванне с соблюдением следующих процессов:

- 1) замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от 40⁰С до 45⁰С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя по их применению;
- 2) замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией изготовителя по применению) в течение 10 минут;
- 3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С в сетчатых поддонах;
- 4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках.

2. При использовании моюще-дезинфицирующих средств двойного действия допускается осуществлять санитарную обработку ручным способом с совмещением процессов обработки подпунктов 2) и 3) пункта 1 данного приложения 4 к настоящим Санитарным правилам, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующего средства.

3. Обработка внутрицеховой многооборотной упаковки (тары) и инвентаря кондитерских производств в моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующих средств.

Приложение 5
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Процесс санитарной обработки наконечников (насадок) и мелкого инвентаря для отделки тортов, рулетов и пирожных кондитерских производств

1. Санитарная обработка наконечников (насадок), мелкого инвентаря для отделки тортов, рулетов и пирожных ручным способом производится с соблюдением следующих процессов:

1) замачивание в воде при температуре не ниже 65 °С в течение одного часа до полного отмыывания крема;

2) мытье в моющем средстве в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя по их применению при температуре 40-45 °С;

3) ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;

4) сушка и стерилизация в сухожаровых (сушильных) шкафах или автоклавах при температуре 120 °С или кипячение в течение 30 минут, или стерилизация ультразвуком, ультрафиолетовым излучением в соответствии с инструкциями по эксплуатации изготовителя оборудования, химическим способом, применяемым и разрешенном в производстве пищевой продукции для стерилизации изделий из пластмасс.

2. Санитарная обработка наконечников (насадок), мелкого инвентаря для отделки тортов, рулетов и пирожных в моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, инструкцией изготовителя по применению моющих средств. В случае отсутствия в моечной машине функции сушки и стерилизующего эффекта проводится сушка и стерилизация одним из способов, указанных в подпункте 4) пункта 1 данного приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

Приложение 6
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и
уничтожения кондитерских изделий»

Процесс обработки яиц для изготовления кондитерских изделий и
кондитерских полуфабрикатов

1. Яйцо обрабатывается при ручном способе с соблюдением следующих процессов:

1) замачивание в теплой воде при температуре от 30 °С до 35 °С в течение 5-10 минут;

2) обработка в течение 5-10 минут раствором разрешенного к применению беспенного моющего средства при температуре 30-35 °С в соответствии с инструкцией изготовителя по его применению;

3) дезинфекция в течение 5 минут раствором дезинфицирующего средства, концентрация и время обработки - в соответствии с инструкцией изготовителя по применению;

4) ополаскивание чистой проточной водой в течение пяти минут при температуре 30-35 °С.

2. При использовании моюще-дезинфицирующих средств двойного действия допускается осуществлять обработку яиц с совмещением процессов обработки подпунктов 2) и 3) пункта 1 данного приложения 6 к настоящим Санитарным правилам, в соответствии с инструкцией изготовителя по применению моюще-дезинфицирующего средства.

Приложение 7
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения,
реализации, утилизации и уничтожения
кондитерских изделий»

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

1. Водная фаза крема – это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре.

Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

2. Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100},$$

где С – содержание сахара в натуре, %;

А – содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C},$$

где К – концентрация сахара в водной фазе, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %;

С – содержание сахара в натуре, %.

3. Пример расчета по данным лабораторного анализа получена влажность крема 25% (В) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6% (А);

1) определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25%:

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75% (100-25). Содержание сахара в натуре состоит:

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

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержится 38,7%.

2) Расчет сахара в водной фазе:

В 100 г крема содержится 25% воды и 38,7% сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

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