

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

3 марта 2017 г. № 20

О внесении изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 г. № 12

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 г. № 12 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 25.02.2017, 8/31789), изменения, изложив их в новой редакции (прилагаются).

2. Настоящее постановление вступает в силу с 6 марта 2017 г.

Министр

В.А.Малашко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
10.02.2017 № 12
(в редакции постановления
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
03.03.2017 № 20)

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания»

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к размещению, территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных помещений (цехов), вспомогательных (в том числе складских), санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов), помещений для покупателей, оборудованию объектов общественного питания, производству, продаже, организации потребления, хранению, транспортировке продукции общественного питания и иной пищевой продукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами – продукция) с оказанием или без оказания услуг, связанных с осуществлением общественного питания, личной гигиене и условиям труда работников на стационарных и нестационарных объектах общественного питания (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами – организации), в том числе осуществляющих общественное питание вне организаций по заказам.

2. Производственный контроль в организациях проводится в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

3. В организациях, осуществляющих деятельность, связанную с питанием работников производственных объектов, в санаторно-курортных организациях, организациях здравоохранения, учреждениях образования дополнительно осуществляется производственный контроль за пищевой и энергетической ценностью приготавливаемых блюд.

4. В организации запрещается:
проживание людей в помещениях организации;
проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью организации;
содержание в производственных, вспомогательных (складских) и бытовых помещениях животных и птиц;

нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками организаций, в производственных и бытовых помещениях;

курение (потребление) табачных изделий, кроме организаций, реализующих табачные изделия и имеющих предназначенные для обслуживания граждан (покупателей) помещения или места, специально предназначенные для курения с действующей системой вентиляции и оборудованные в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. Организации как объекты социальной инфраструктуры, а также работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями,

деятельность которых связана с осуществлением общественного питания, в том числе в период проведения массовых мероприятий (культурно-развлекательных, спортивных и других массовых мероприятий) (далее – мероприятия).

7. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

8. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

9. Функционирование организаций не должно ухудшать условия проживания людей по показателям, имеющим гигиенические нормативы.

10. При размещении организаций в жилых зданиях:

помещения организаций должны быть изолированы от жилых помещений и иметь самостоятельные входы (выходы);

при общей площади организации не более 50 кв. м. загрузка (разгрузка) может осуществляться через входную дверь организации до начала работы организации либо во время рабочего перерыва;

запрещается располагать помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники организации непосредственного под жилыми помещениями.

11. При проведении погрузочно-разгрузочных работ должна быть обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков.

12. Территория, прилегающая к организациям, должна соответствовать установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям к ее содержанию.

13. Контейнерные площадки, емкости для сбора отходов должны быть в исправном состоянии. Для раздельного сбора отходов следует предусмотреть отдельные маркированные емкости с крышками. Допускается оборудование других закрытых конструкций для сбора отходов.

14. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

15. Системы водоснабжения организации должны соответствовать требованиям действующих технических нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее – ТНПА, в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения).

16. Организация, осуществляющая продажу продукции общественного питания без ее производства, при отсутствии холодной и (или) горячей проточной воды может осуществлять деятельность по обслуживанию населения с использованием одноразовой посуды и наличием условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками организации.

17. В период проведения мероприятий, а также организации потребления продукции в полевых условиях допускается использовать привозную питьевую воду.

18. Вода, используемая в процессе производства и подачи продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевой воде.

19. Используемый в производстве продукции лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к питьевой воде.

20. Горячая и холодная вода в организации должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

21. Все производственные помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, разрешенным к применению на территории Республики Беларусь, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

22. При прекращении подачи горячей и (или) холодной проточной воды в организацию производство продукции запрещается.

23. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых стоков.

24. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели, находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте. При неисправности систем водоотведения производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

25. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения организации должно препятствовать обратному току стоков. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

26. Стояки водоотведения с производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах организаций в оштукатуренных коробах без ревизий.

27. Стояки с бытовыми стоками из верхних этажей жилых и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах вне производственных и вспомогательных (складских) помещений организации.

28. Туалеты для работников и покупателей должны размещаться отдельно, в отдельных помещениях. Для организаций, имеющих менее 20 мест, допускается наличие одного туалета для покупателей и работников с входом, изолированным от производственных и вспомогательных (складских) помещений.

29. Для забора воды, предназначенной для мытья полов, должен быть предусмотрен отдельный кран.

30. В местах размещения нестационарных организаций (временные конструкции, летние (сезонные) кафе) должны функционировать общественные туалеты и (или) биологические туалеты (далее – биотуалеты).

31. При отсутствии централизованной системы водоотведения в сельской местности должны устраиваться надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или устанавливаться биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений организации. Надворные туалеты и (или) биотуалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, МИКРОКЛИМАТУ И УСЛОВИЯМ ТРУДА

32. Уровни и параметры факторов производственной среды и трудового процесса (микроклимат, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровни шума, вибрации, инфразвука, ультразвука, электрического, электромагнитного излучений и другие) на рабочих местах работников организации не должны превышать гигиенических нормативов.

33. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям ТНПА в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, устанавливающих требования к естественному и искусственному освещению.

34. В производственных помещениях (цехах) организации для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения, а также, в случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

Работа бактерицидных ламп должна осуществляться с учетом инструкции (паспорта) по эксплуатации.

35. Производственные помещения (цеха) организации, где технологический процесс предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы средствами измерения температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

36. Параметры микроклимата в помещениях для покупателей организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим обязательные для соблюдения требования к микроклимату в организациях.

37. В производственных, вспомогательных помещениях (цехах), санитарно-бытовых помещениях и помещениях для покупателей организации должны быть предусмотрены естественная и (или) механическая системы вентиляции в соответствии с характером производства, обеспечивающие допустимые параметры микроклимата.

38. Система приточно-вытяжной вентиляции организаций, расположенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих зданий.

39. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки должны быть паспорта с заключением ремонтной (наладочной) организации о годности к эксплуатации.

Порядок эксплуатации и техническое обслуживание вентиляционных установок осуществляется на основании технических и (или) эксплуатационных инструкций.

Определение эффективности работы вентиляционных установок должно проводиться не реже 1 раза в 3 года с занесением результатов технических испытаний в паспорта на вентиляционные установки.

40. В организации, где разрешено курение, должны оборудоваться специальные комнаты для курения, либо выделяться места для курящих и для некурящих.

Перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в технологическую зону не допускается.

Специальные комнаты для курения и помещения организации с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без его рециркуляции. При этом свежий воздух должен подаваться к местам для некурящих, а отработанный воздух удаляться от мест для курящих.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ (В ТОМ ЧИСЛЕ СКЛАДСКИХ) ПОМЕЩЕНИЙ (ЦЕХОВ), ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ И САНИТАРНО-БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТУАЛЕТОВ) ОРГАНИЗАЦИИ

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

* Требования распространяются на цеха по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, в составе торговых объектов, на заготовочные объекты

(цеха) по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их продажи через торговые объекты.

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

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

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

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

формам и методам обслуживания;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Наличие плесени на потолке и стенах организации не допускается.

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

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

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

54. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным (для обеденных залов, для производственных помещений (цехов), для цехов по обработке сырых

овощей, для цехов по обработке мяса, для кондитерских цехов), маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

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

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

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

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте.

57. Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов организации должно быть выделено место или помещение с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

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

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

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

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

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

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

62. Не разрешается располагать туалеты над производственными помещениями организации.

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

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

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

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

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

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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

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

70. Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Хранение столовых приборов на подносах рассыпью не допускается.

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

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

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

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

82. Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем.

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

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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

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

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

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

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

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

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

88. В организацию запрещается принимать:

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

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

дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию;

пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

пищевую продукцию домашнего изготовления;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу (кроме дичи);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

требований санитарных норм и правил в зависимости от вида производства и производимой продукции*.

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

* Требования распространяются на цеха по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, в составе торговых объектов, на заготовочные объекты (цеха) по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их продажи через торговые объекты.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

теплым 1–2 % раствором питьевой или кальцинированной соды;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

112. В организации запрещается:

изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов;

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

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

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

изготовление сушеной и вяленой рыбы;

изготовление сушеных грибов;

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

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

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

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

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

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

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

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

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

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

наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

снять ювелирные украшения, часы;

подобрать волосы под косынку или колпак;

надеть чистую санитарную одежду;

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

Мыть руки также следует:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

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

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

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

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

132. Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

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

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

135. Стирка санитарной одежды должна производиться в организации централизованно.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

136. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, инвентарь, посуда, упаковочные материалы, изделия из них, предназначенные для использования в процессе приготовления, подготовки и раздачи блюд на борту воздушного судна, должны:

соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь;

подвергаться мойке и дезинфекции;

плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

137. На борту воздушного судна может применяться одноразовая посуда, приборы, упаковочные изделия.

138. Мытье посуды должно производиться механическими моечными машинами или ручным способом. По эпидемическим показаниям бортовая посуда и буфетно-кухонное оборудование, поступающие с воздушных судов, должны подвергаться обеззараживанию и мойке.

139. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне рацион бортового питания должен составляться с учетом следующих сроков годности продукции, исчисляемых от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту:

колбасные и кулинарные изделия: нарезные колбасы варено-копченые, сырокопченые, ветчина, ростбиф, филе кур – 4 часа;

салаты из капусты, моркови, листьев салата и свежих овощей, зелени при заправке на борту – 4 часа;

рыбные изделия: балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей, икра зернистая осетровых и лососевых рыб – 4 часа;

сыры твердые в ассортименте – 6 часов;

сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке – не более 24 часов;

масло сливочное в индивидуальной упаковке – 6 часов;

мясо, птица, жареные, порционные охлажденные, плов – 3 часа;

гарниры: картофель жареный, отварной, овощи тушеные и запеченные, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту), гарниры из быстрозамороженных овощей (с момента разморозки) – 3 часа;

быстрозамороженные готовые блюда (с момента разморозки) – 3 часа;

фруктовые салаты (заправка на борту) – 4 часа;

кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых) – не более 2 суток со дня выпечки;

фрукты, ягоды – 6 часов;

хлебобулочные изделия – 24 часа.

140. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками, перед отправкой, в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо помещать сухой лед или термоохладители.

141. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт, должно комплектоваться в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно.

142. При организации бортового питания должна использоваться бутилированная питьевая вода.

143. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт воздушного судна не допускаются.

144. Бортпроводники при обслуживании пассажиров обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать санитарную одежду.

145. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках должна разогреваться в специальных электродуховых шкафах. Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания, должны храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются в электродуховой шкаф и подлежат разогреву.

146. Продукция с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества не допускается к использованию на воздушных судах.

147. Использованная после рейса одноразовая посуда, упаковки, пищевые отходы, мусор должны собираться в полиэтиленовые мешки и утилизироваться в установленном порядке.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования для объектов
общественного питания»

ЖУРНАЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

Цех (объект, бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется))

№	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)	Месяц/день								Принятые меры
		1	2	3	4	5	6	...	30	
1										
2										
Итого осмотрено:										
В том числе отстранено:										
Подпись уполномоченного работника организации										

Примечания:

1. В графе «Принятые меры» перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием: даты, фамилии, собственного имени, отчества (если таковое имеется), причин отстранения от работы работника, на какую работу переведен.

2. В графах «Месяц/день» отмечают результаты осмотра со следующими условными обозначениями: «з» – здоров; «о» – отстранен; «б/л» – больничный листок; «в» – выходной; «отп» – отпуск.