Главный государственный
санитарный врач, зам. министра
здравоохранения Республики Абхазия

_____В.М.Берулава

«26» сентября 2012г

# Санитарные правила для апацх-предприятий общепита по изготовлению блюд национальной кухни СанПиН 10-09-2012

Вводится - с даты утверждения

Разработано: Санэпидслужбой РА

г.Сухум

2012г.

## 1 . Общие положения

Апацха - узкоспециализированный тип предприятия общественного питания по изготовлению блюд национальной абхазской кухни с согласованным с Санэпидслужбой ассортиментом национальных блюд.

1.1.Данные санитарные правила определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к апацхам и распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые объекты, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

1.2.Соблюдение данных санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

1.3.За Нарушение этих правил устанавливается административная ответственность.

## 2.Требования к размещению

2.1. Размещение объекта, предоставление земельного участка, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии сан.эпид.заключения СЭС об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. Объект должен размещаться в отдельно стоящем зданий.

2.3. Для сбора мусора устанавливаются закрытые контейнеры на площадку с твердым покрытием. Вывоз мусора по договору с САХ.

2.4. Территория объекта должна быть благоустроена и содержаться в чистоте. Туалет должны содержать в чистоте, должны быть рукомойники для персонала и посетителей и одноразовые полотенца или э/сушилки.

## 3.Требования к водоснабжению и канализации; освещению и вентиляции

3.1. Объект оборудуется системой внутреннего водопровода и канализации путем присоединения к общегородским сетям. В сельской местности - подключение к артезианским скважинам, колодцам с качественной питьевой водой. Сброс сточных вод – в непроницаемый выгреб с последующим вывозом ассенизационным транспортом, аналогично – для дворовых туалетов.

3.2.Артезианские скважины, используемые для местного водоснабжения должны иметь закрытые надкаптажные сооружения закрытые на замок, бетонированную или асфальтированную отмостку вокруг скважины и она должна быть ограждена.

3.3.Запрещается использовать привозную воду; рекомендуется иметь запасные водонакопительные емкости.

3.4.Объект должен быть обеспечен достаточным количеством горячей проточной воды.

3.5.Для посетителей обязательно наличие условий для мытья и сушки рук (рекомендуется э/сушилки или разовые полотенца).

3.6. Освещение комбинированное; вентиляция – естественное проветривание.

## 4.Требование к устройству и содержанию помещений

4.1. Набор и площади помещений должен обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм при хранении, обработке, изготовлении и реализации собственной продукции.

4.2. Поскольку в апацхах должны готовить только блюда национальной кухни, допускается однозальная планировка горячего цеха, с выделением отдельных рабочих зон (для первичной обработки мяса и рыбы, для изготовления хачапури и

лаваша и для закусок с орехом). На все это должны быть отдельные промаркированные разделочные столы с гигиеническим покрытием; промаркированные ножи и доски. Должна быть моечная ванна для мытья сырья с подводкой холодной воды.

4.3. Стены и потолки производственных площадей должны быть покрашены, (желательна облицовка кафельной или пластиковой плиткой) полы с соответствующей облицовкой.

4.4. Помещения должны содержаться в чистоте; уборочный инвентарь хранить в отдельно выделенном месте.

4.5. Должен быть запас жидких моющих и дезинфицирующих средств («Оксидезин», «Деохлор»).

## 5. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

5.1. Объект должен быть обеспечен достаточным количеством тех.оборудования и инвентаря.

5.2.Разделочные столы должны быть промаркированы и иметь гигиеническое покрытие. В конце работы они моются с применением моющих и дезинфицирующих средств; промывают горячей водой и насухо вытирают.

5.3. Разделочные ножи и доски маркируются: «хлеб»; «мясо сырое», «рыба сырая», «мясо копченое», «овощи сырые», «сыр», «овощи соленые». После использования они тщательно моются горячей водой с жидким моющим средством и дезинфицируются жидкостью «Оксидезин» и ополаскиваются горячей водой.

5.5. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или спец.подставке, скрепляется металлическими обручами, снаружи окрашивается и ежедневно после работы очищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают.

5.6. Поскольку апацхи являются объектами с ограниченным ассортиментом, допускается мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне в следующем порядке:

-механическое удаление остатков пищи в закрытое ведро или бачок с надписью «отходы»;

-мыть в горячей воде с добавлением жидких моющих средств в первой ванне;

-ополаскивание посуды горячей проточной водой во второй ванне;

-в конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов жидкостью «Оксидезин» из расчета 100гр на 10 литров воды с экспозицией 1 час и последующим ополаскиванием холодной проточной водой;

-просушивание посуды на решетчатых полках или стеллажах.

5.7. Мытье кухонной посуды производится в односекционной ванне большого размера или емкости с установкой гибкого шланга с душевой насадкой в следующем режиме:

--механическая очистка остатков пищи;

-мытье щетками в горячей воде с добавлением жидких моющих средств;

-ополаскивание горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

-просушивание на решетчатых полках или стеллажах в опрокинутом виде.

5.8. Чистые столовые приборы хранят в обеденном зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.

## 6.Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов

6.1. Закупаемые продукты, могут доставляться и на частном автотранспорте в упакованном и затаренном виде.

6.2. Продукты, закупаемые на рынках (мясо, рыба, куры, сыр) должны иметь справку вет.экспертизы рынка.
6.3. Запрещается закупать и принимать:
-непотрошеную птицу;
-муку пшеничную и кукурузную, зараженную амбарными вредителями;
-грибы от населения;
-консервы и другие продукты домашнего изготовления в герметически укупоренных банках;
-пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
6.4. Мясо после заколки должно храниться до копчения в холодильной камере. Полученное мясо, рыбу и сыр хранят при температуре 4±2°С в холодильнике на отдельных полках; или в замороженном виде в минусовых холодильниках.
6.5. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.
6.6 Муку хранят в мешках на деревянных подтоварниках.
6.7.Хлеб хранят на стеллажах или в шкафах с отверстиями для вентиляции. 1 раз в неделю их протирают 1% раствором уксусной кислоты или винным уксусом и промывают с последующей сушкой (для профилактики «картофельной болезни»).
6.8. Квашеные, соленые овощи хранят в бочках в темном прохладном помещении, зелень – в ящиках в прохладном месте.

## 7.Требования к обработке сырья и производству продукции

7.1. Каждый год с СЭС согласуется ассортимент блюд.
7.2. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно.
7.3. Нарезку из овощей и зелени готовят по мере спроса.
7.4. Копченое мясо, куры и сыр готовят по установленной технологии.
7.5. При жарке картофеля «фри» во фритюре использовать фритюрницы (спецоборудование). После 6-7 часов работы жир из фритюрницы сливают, ее тщательно очищают и заполняют новой порцией жира.
7.6. Сырые овощи и зелень, предназначенные для салатов рекомендуется вымачивать в 3% растворе уксуса или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой (для снижения содержания нитратов).
7.7.Очищенный картофель и другие овощи рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

## 8.Требования к раздаче блюд

8.1. Готовые первые блюда могут находиться на плите не более 2-3 часов с момента изготовления. Салаты изготовляются и реализуются по мере надобности.
8.2. Запрещается оставлять на следующий день не использованную пищу.
8.3.Раздаточные ложки должны быть чистыми, отдельными для каждого вида блюд.
8.4. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра или баки с крышками) которая должна находиться вне кухни.

## 9. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

9.1.В объекте наличие насекомых и грызунов не допускается. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент.
9.2. Для проведения дератизационно-дезинсекционных мероприятий заключается

договор с соответствующей организацией.

## 10.Санитарные требования к личной гигиене персонала объекта

10.1.Лица, поступающие на работу и работающие должны пройти требуемое медосвидетельствование и проходить их в установленные инструкцией сроки.
10.2. Работать в чистой санодежде (халат, куртка, фартук) с обязательным головным убором (косынка, колпак, кепи)
10.3. Регулярно мыть руки с жидким дезинфицирующим мылом и вытирать одноразовыми полотенцами.

## 11.Организация лабораторного контроля

11.1. Бактериологическому исследованию в обязательном порядке в лаборатории СЭС подлежат: салаты, овощи, нарезка, холодный суп (окрошка) и все блюда с орехом, а также самодельный сацбал. Кратность отбора устанавливается территориальной СЭС.

## 12. Требования к соблюдению санитарных правил

12.1. Руководитель объекта обеспечивает:
- наличие на объекте настоящих санправил;
- выполнение этих правил всеми работниками;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для потребителей;
- наличие личных медкнижек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками медосмотров;
- обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами; наличие чистой санодежды;

Ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил несет руководитель объекта или его доверенное лицо.