

«УТВЕРЖДЮ»

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РА,
ЗАМ. МИНИСТРА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РА



БЕРУЛАВА В.М.

Сентябрь 2011г.

Санитарные нормы и правила
производства хлеба (в т.ч. национальных видов) в хлебопекарнях и
лавашных, а также мучных изделий без крема в цехах малой
производственной мощности (до 100 кг в сутки)
СанПиН 3.5.1605-2011

Дата введения: с даты утверждения

Разработаны: Санэпидслужбой Минздрава
Республики Абхазия

г. Сухум

2011г.

1. Общие положения

1.1. Настоящие СанПиН разработаны на основании «Положения о Санэпидслужбе Республики Абхазия», утв. Минздравом РА 18 июня 2006г. и устанавливают требование к объектам производящим хлеб в т.ч. национальные виды (лаваш, армянский лаваш) и мучные изделия без крема.

2. Требования

2.1.1. Настоящие СанПиН определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех пекарен (цехов, участков), вырабатывающих хлеб и мучные изделия без крема не зависимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требование к режиму производства, хранения, реализации, качеству хлеба, и мучных изделий без крема.

2.1.2. Проекты строительства, реконструкции и капремонта, а также ввод объектов в эксплуатацию должны быть согласованы с органами Санэпиднадзора РА.

2.1.3. Гос.сан.эпид.надзор и контроль за выполнением настоящих СанПиН осуществляется органами и учреждениями Санэпидслужбы РА.

2.1.4. Требования настоящих Санправил должны выполняться постоянно и в полном объеме на территории Республики Абхазия.

2.2. Требования к территории

2.2.1. Выбор земельного участка для строительства должен быть согласован с территориальной СЭС.

2.2.2. Территория (и прилегающая территория) должна ежедневно убираться.

2.2.3. Для сбора мусора устанавливаются контейнеры с крышками на асфальтированной площадке, вывоз мусора по договору со спец.автохозяйством.

2.3. Требования к водоснабжению, канализации, освещению и вентилиляции.

2.3.1. Водоснабжение и канализация должны осуществляться от городских сетей. В сельской местности — от артезианских скважин и со сбросом хозяйственных стоков в бетонированный непроницаемый выгреб с крышкой, с последующим вывозом стоков ассенизационным транспортом.

2.3.2. Для обеспечения бесперебойного водоснабжения объекта водой рекомендуется установка водонакопительного резервуара. Объект должен быть обеспечен достаточным количеством горячей проточной воды (самодельные или заводские э/нагреватели непрерывного действия).

2.3.3. На объекте должно быть естественное и искусственное освещение; источники освещения должны быть забраны в закрытые защитные плафоны или арматуру.

2.3.4. Желательна установка приточно-вытяжной вентиляции с установкой вытяжных зонтов над сильно-парящим оборудованием. В обязательном порядке должны быть установлены оконные осевые вентиляторы.

2.4. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

2.4.1. Запрещается размещать пекарни в подвальных и полуподвальных помещениях. При малой производственной мощности объекта весь технологический процесс должен проводиться в двух или одном помещении достаточной площади с установкой соответствующего тех. оборудования.

2.4.2. Стены производственного помещения облицовываются на высоту не менее 1,7 метра кафельной плиткой или пластиком (по согласованию с пожарной службой), или окрашены светлой краской. Полы должны быть отделаны так, чтобы их можно было мыть.

В складском помещении стены и потолки окрашивают масляной и водэмульсионной краской. Сырое хранят на деревянных стеллажах, чтобы между штабелями мешков было пространство для проветривания. Для расстойки теста используется или отдельное помещение, или участок.

2.4.3. Уборка производственно-складских помещений должна проводиться ежедневно перед началом или в конце работы. 1 раз в месяц – генеральная уборка.

2.5. Требования к бытовым помещениям

2.5.1. Желательно иметь полный набор (раздевалка, душевая, рукомойник и туалет). Для хранения личной одежды работающих должно быть выделено место с настенной вешалкой или шкаф. Обязательно должны быть условия для мытья рук персонала с наличием дезинфицирующего мыла.

2.6. Общие требования к предприятиям малой мощности

2.6.1. Для пекарен и цехов по производству хлеба и мучных изделий без крема допускается по согласованию с местными органами Санэпиднадзора (при условии отсутствия вредного воздействия на жильцов) размещение в

помещениях, пристроенных к жилым и иным зданиям, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, а также встроенным и в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.)

2.6.3. Строительство осуществляется по согласованным проектам; набор помещений также по согласованию с территориальной СЭС.

2.6.4. Ассортимент должен быть ограничен в соответствии с производственными возможностями объекта.

3.7. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

3.7.1. Все оборудование должно быть изготовлено из материалов разрешенных Санэпидслужбой. Поверхность оборудования должна быть гладкой и легко поддаваться мойке и дезинфекции.

3.7.2. Для мойки мелкого цехового оборудования используют установленную моечную ванну или раковину с подводкой горячей проточной воды. Используют жидкие средства типа «АОС», «ФЕРРИ», «БИНГО» и т.д. Для дезинфекции используют жидкое дезсредство «Оксидезин» из расчета 100гр на 10 литров воды с экспозицией 1 час и последующей промывкой холодной водой (или другие разрешенные дезсредства). Жидкость «Белизна» - только для дезинфекции стен, пола и туалета.

3.7.3. Уборка помещений и мойка с дезинфекцией тех.оборудования должна проводиться ежедневно после или до начала работы. Один раз в месяц – генеральная уборка с назначением санитарного дня.

3.7.4. Столы для изделий должны быть с деревянным покрытием без щелей. Хлеб должен храниться на деревянных стеллажах и перевозиться в деревянной решетчатой таре. Для профилактики «картофельной болезни» ежедневно все деревянное покрытие, полки и тару обрабатывают слабым раствором винного уксуса, промывают и просушивают.

3.7.5. Емкости, используемые для приготовления каждой из начинок в мучные изделия должны быть отдельными и промаркированными.

4.8. Требование к сырью, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции.

4.8.1. Все поступающее, вспомогательные материалы и выпускаемая продукция должна отвечать требованиям НТД, желательно иметь гигиенические сертификаты на сырье

4.8.2. Гигиенический сертификат оформляют на вид продукции, а не на конкретную партию. Сертификат оформляется в СЭС имеющих сан. гит. и сан. бак. лаборатории в соответствии с «Положением о гигиенической сертификации в РА» разосланном территориальным СЭС ранее, на срок от 6 месяцев до 1 года. Выдается сертификат только после 2-3 нормальных анализов.

4.8.3. Территориальными СЭС (имеющие лабораторную службу) ежемесячно на договорных началах производится выемка и исследование хлеба на органолептику, влажность, кислотность, пористость (лаваш не исследуется) и картофельную болезнь. Исследования муки и мучных изделий по обращаемости руководства или по показаниям.

4.8.4. Поступающее сырье (мука, сухие пекарные дрожжи, соль пищевая, различные наполнители для мучных изделий) должно быть визуально доброкачественным, с нормальными сроками реализации. Желательно иметь на них гигиенические сертификаты РФ.

4.8.5. Суточный запас сырья можно хранить в отдельном месте цеха на деревянных напольных стеллажах. Остальные запасы – в специальном помещении, также на стеллажах и в рабочем холодильном оборудовании (начинки, сыр, творог, мясной фарш и т.д.).

4.8.6. Сырье доставляется на спец. автотранспорте с санитарным (выдается на 6 месяцев) паспортом; на нем же развозится готовая продукция в торговые точки. Для доставки может использоваться личный автотранспорт при условии хранения хлеба в деревянной решетчатой таре, а мучных изделий – в закрытой картонной коробе, высланной внутри целлофаном, который ежедневно промывается и сушится.

4.8.7. Соль должна храниться в сухом виде; перед использованием ее растворяют в воде в промаркированном ведре и фильтруют через мелкое сито или марлю.

Для просеивания муки рекомендуются механические мукопросеиватели или используется сито. Допускается хранение суточного запаса сухих дрожжей в условиях цеха.

4.8.8. Сахарные сиропы для мучных изделий без крема процеживают через мелкаячейные сита. Куриные яйца перед употреблением в тесто желательно промыть содой (кальцинированной или питьевой); допускается их использовать без мойки, поскольку при выпечке они проходят достаточную термическую обработку.

4.8.9. Хлеб, выбранный из печи, должен быть быстро остужен и в таком виде перевозиться. Хранить хлеб навалом запрещается.

4.8.1.0. Хлеб пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарного производства.

4.8.11. Для профилактики картофельной болезни необходимо действовать в соответствии с «Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба» утв. 12.01.83 за № 2658-83.

1. Картофельная болезнь вызывается развитием в мякише хлеба спорообразующих бактерий картофельной и сенной палочки распространенных в земле, растениях и др. Бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается в процессе уборки, поэтому мука всегда может быть обсеменена картофельной палочкой в различной степени, которая при благоприятных условиях быстро размножается. Оптимальными условиями для развития ее спор является температура около 40°C, наличии влаги, питательной среды, пониженная кислотность. Кислая среда угнетает развитие палочки, поэтому в ржаном хлебе, обладающим повышенной кислотностью, картофельная болезнь встречается редко.

2. Пораженный картофельной болезнью хлеб обладает неприятным специфическим запахом, имеет липкий мякиш, который при сильном поражении тянется нитями. На размножение палочки оказывает влияние нарушения санитарного и технологического режима хранения, переработки зерна, муки, приготовления хлеба и его хранения.

3. Мука, вырабатываемая мукомольными предприятиями, должна подвергаться на зараженность картофельной палочки путем пробной лабораторной выпечки по методике ГОСТ 27669-88 «Мука пшеничная хлебопекарная, Методы пробной выпечки хлеба». Результат исследования муки заносят в лабораторный журнал и отмечают в качественном удостоверении на партию выработанной и исследованной муки.

4. Показатель картофельной болезни хлеба не является бракеражным для муки. Хлеб вырабатывают только опарным методом.

5. Мука, зараженная картофельной палочкой, подлежит немедленной реализации путем изготовления мелкоштучных изделий весом до 200гр.

6. При выявлении зараженности муки руководство объекта должно ставить в известность Санэпидслужбу и Торгинспекцию по качеству продовольственных товаров.

7. Муку пшеничную с выявленной через 24 часа зараженностью рекомендуется преимущественно использовать:

- сортовую — для выработки бараночных и сухарных изделий, печенья, пряников и мелкоштучных изделий массой 0,2 кг и менее;
- пшеничную П сорта — для выработки ржано-пшеничных сортов хлеба;
- обойную — в виде примеси для выработки ржано-пшеничного, украинского хлеба и др.

8. При необходимости использования муки с выявленной зараженностью картофельной палочкой для выработки хлеба и хлебобулочных изделий следует применять следующие мероприятия.

- Выбатывают хлеб с кислотностью на 1° сверх предусмотренной стандартом нормы, для чего применяют следующие подкисляющие компоненты:

- выброженные полуфабрикаты (опара, тесто) с кислотностью 4-6° в количестве 5-10% к массе муки;
- мезофильные закваски с кислотностью 18-22° приготовленные из чистых культур -27 в количестве 4-6% к массе муки;
- концентрированные молочнокислые закваски с кислотностью 16-18° на чистых культурах -30 в количестве 4-6% к массе муки;
- жидкие дрожжи, приготовленные по схеме с кислотностью 14-16° в количестве 23-30% к массе муки в зависимости от способа приготовления теста;
- сгущенная молочная сыворотка (ТУ 49-195-73) с кислотностью 45-58° в количестве 2-5% к массе муки;
- уксусная кислота (ГОСТ 61-75) при замесе теста в количестве 0,2-0,3% (в перерасчете на 100% кислоту) к массе муки;
- молочная кислота — 0,1% к муке.

9. Категорически запрещается переработка хлеба пораженного картофельной болезнью (даже в незначительной степени) и дальнейшее его использование в технологическом процессе

10. Хлеб, пораженный картофельной болезнью, должен быть немедленно удален из производства и вопрос его использования на корм животным в каждом отдельном случае должен решаться органами ветнадзора. Хлеб, который не может быть использован для кормовых целей, подлежит активированию и уничтожению с сжиганием.

11. По окончании переработки партии муки, хлеб из которой заболел картофельной болезнью через 24 часа после выпечки, складские и производственные помещения, металлические, деревянные и тканевые поверхности оборудования, а также транспортные средства должны быть подвергнуты механической очистки, после чего используют дезсредства.