



**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

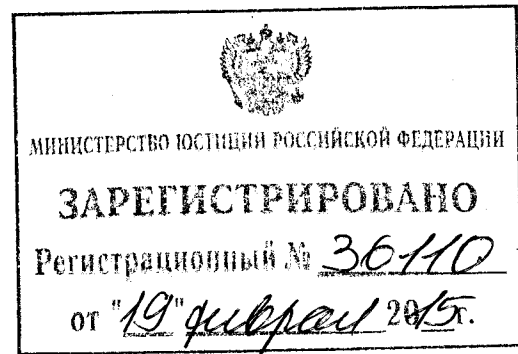
11.02.2015

Москва

№

10

Об утверждении  
СП 2.3.4.3258-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к организациям по производству хлеба,  
хлебобулочных и кондитерских изделий»



В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. 1), ст. 3418; № 30 (ч. 2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч. 1), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч. 1), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (часть I), ст. 11) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание

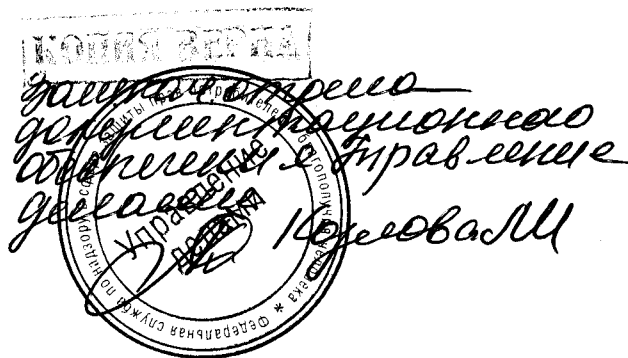
законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» (приложение).

2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» подлежат применению в течение 6 месяцев со дня вступления их в силу.



А.Ю. Попова



УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Российской Федерации  
от «11» 02 2015г. № 10

**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по  
производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
СП 2.3.4.3258 - 15**

---

**I. Общие требования и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям размещения, оборудованию и содержанию территории и помещениям организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и с кремом) изделия (далее – организация), а также устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема и с кремом).

Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и личной гигиене персонала.

1.2. Контроль за выполнением санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора<sup>1</sup>.

1.3. Требования санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством и оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на всей территории Российской Федерацией.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями санитарные правила содержат рекомендации по оптимизации производственных процессов и созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий труда работников, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

---

<sup>1</sup> Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 N 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 24, ст. 2999)

## II. Требования к размещению организации и ее территории

2.1. Вновь строящиеся здания организации размещают на территориях жилых микрорайонов, специально выделенных земельных участках и других территориях, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»<sup>2</sup>.

2.2. Территория организации должна быть ограждена. При озеленении территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и пищевую продукцию.

2.3. На территории организации выделяются зоны: производственная и хозяйственная.

В производственной зоне размещаются производственные корпуса, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, столовая (при наличии) и здравпункт (при наличии).

В хозяйственной зоне размещаются ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, мусороприемники, площадка для транспорта и другие хозяйственные постройки.

Въезды в производственную и хозяйственную зоны должны быть раздельными.

2.4. Въезды и входы на территорию организации, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора оборудуются ровным твердым покрытием.

2.5. Для сбора мусора на территории хозяйственной зоны устанавливаются металлические контейнеры с закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров, и оборудованной с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Расстояние от контейнеров до зданий и сооружений водоснабжения должно быть не менее 25 м.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и твердых отходов.

Вывоз мусора осуществляется специально выделенным транспортом или специализированной организацией. Контейнеры должны очищаться и дезинфицироваться разрешенными для этих целей средствами.

2.6. Территория организации должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно, мусор и твердые отходы собираются в

<sup>2</sup> Зарегистрированы в Минюсте России 25.01.2008, регистрационный № 10995, с изменениями, зарегистрированными Минюстом России от 07.05.2008, регистрационный № 11637.; от 27.10.2009 регистрационный № 15115; от 12.10.2010 регистрационный № 18699; от 20.05.2014 регистрационный № N 32330.

металлические контейнеры, очистка которых производится при их заполнении на 2/3 объема.

### III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Вновь строящиеся и реконструируемые здания организации по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации.

3.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения (холодная и горячая) должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

3.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3.4. Оборудованные резервуары для хранения воды должны быть изолированы, содержаться в чистоте, подвергаться обработке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет с наносимой информацией о дате очистки и дате дезинфекции.

3.5. При использовании не питьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах) необходимо предусматривать отдельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются. Трубопроводы технического и питьевого водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета.

3.6. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в производственные помещения для технологических нужд, помещения столовой, туалеты, раковинам для мытья рук, установленных в цехах, помещения моечных, душевые, помещение постирочной (при наличии), помещения медицинского назначения (при наличии), помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Около раковины для мытья рук должны быть постоянно мыло, разовые полотенца или электрополотенце, дезинфицирующий раствор.

3.7. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

3.8. Для работников производственных цехов должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество одноразовой чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

3.9. Устройство хозяйственно-бытовой канализации следует предусматривать в помещениях столовой, в помещениях медицинского назначения, служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих туалетах и умывальных.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть.

3.10. Очистка и обеззараживание хозяйственно-бытовых сточных вод должны осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях.

3.11. Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

3.12. При проектировании и реконструкции зданий организаций в неканализованных районах здания оборудуются внутренними системами канализации со спуском сточных вод в локальные системы канализации.

3.13. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

3.14. На территории организации допускается использование надворных туалетов выгребного типа, канализованных надворных туалетов и стационарных биотуалетов, обеспеченных искусственным освещением.

Отдельно стоящие туалеты на территории организации должны быть утеплены и подключены к системе водоснабжения и канализации.

При оборудовании туалетов выгребного расстояние от выгребных ям до производственных и складских помещений организации должно быть не менее 25 м.

#### **IV. Требования к естественному и искусственному освещению**

4.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям

технического регламента о безопасности зданий и сооружений<sup>3</sup> и иных нормативных актов в данной области.

4.2. При проектировании организаций должна предусматриваться северо-западная ориентация помещения, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных.

Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и другими сооружениями и предметами.

Для защиты от избыточной инсоляции в летнее время рекомендуется применять защитные устройства (щитки, козырьки, экраны).

4.3. Остекленная поверхность световых проемов окон и фонарей должна регулярно очищаться от загрязнений.

4.4. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами

4.5. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную защитную арматуру.

4.6. Не допускается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

4.7. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

## **V. Требования к отоплению и вентиляции**

5.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды в производственных и санитарно-бытовых помещениях.

5.2. Во вновь строящихся зданиях предусматривается централизованное или автономное отопление.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности и быть доступными для очистки от пыли.

5.3. Производственные цеха и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной

---

<sup>3</sup> Федеральный закон от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 1, ст. 5; 2013, № 27, ст. 3477).

вентиляцией в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами.

5.4. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и другое оборудование) необходимо оборудовать местными вытяжными системы.

5.5. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные машины и другое оборудование) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами).

Содержание мучной пыли, в воздухе производственных помещений не должно превышать гигиенические нормативы предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание сахарной пыли в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 м<sup>3</sup> воздуха.

5.6. На рабочих местах у печей, а также у шкафов расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах  $(18 \pm 1)$  °С при скорости движения воздуха 0,5-1,0 м/с, а в летнее время -  $(22 \pm 1)$  °С при скорости движения воздуха 1-2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

5.7. В местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

## **VI. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию**

6.1. Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Не допускается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях.

При проектировании, строительстве и реконструкции действующих организаций должны соблюдаться нормы технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

6.2. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, вентилируемыми, оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и навесами для защиты от атмосферных осадков, целиком закрывающими транспортные средства.

Для транспортирования сырья и готовой продукции в пределах организации должны быть предусмотрены отдельные грузоподъемники и транспортные средства.

Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими.



Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться в условиях, установленных изготовителем, с учетом правил товарного соседства.

Не допускается складирование и хранение сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, вспомогательных материалов и оборотной тары в технологических проходах, коридорах.

6.3. В складах пищевой продукции хранение непищевых товаров не допускается.

6.4. В составе производственных цехов организации должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цеха, моечные помещения, требующие особого гигиенического режима.

Перед входом в производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

6.5. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

- суточного хранения сырья, оборудованных холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья;
- растаривания сырья и подготовки его к производству;
- обработки свежих фруктов;
- яйцебитни, состоящей из 3 помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой); для мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы;
- зачистки масла;
- приготовления крема, оборудованного холодильными установками;
- варки сиропа;
- выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- выстойки и резки бисквита;
- обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;
- обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- мойки оборотной тары;
- хранения упаковочных материалов и тары из картона, бумаги и полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- экспедиции для готовых к реализации кремовых изделий, оборудованной холодильными установками.

6.6. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими разрешенными материалами светлых оттенков, обеспечивающие возможность проводить влажную уборку, с применением моющих и дезинфицирующих растворов.

6.7. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены клеевыми или окрашены водоземлюльсионными красками. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.8. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью.

6.9. Для отделки помещений должны применяться материалы, разрешенные к применению в установленном порядке, безвредные для человека. Покрытие стен, пола, потолков не должно иметь дефектов.

6.10. Уборку помещений проводят ежедневно не менее одного раза в смену, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

6.11. Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену, должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

6.12. Панели стен производственных цехов по мере необходимости протирают влажной ветошью, смоченной мыльным раствором, промывают горячей водой и протирают насухо.

6.13. Влажная уборка полов должна производиться каждую смену с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

По окончании санитарной обработки в конце смены воздух и поверхности в производственных помещениях организации, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, необходимо обеззараживать с использованием бактерицидных ламп.

6.14. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Окна снаружи моются по мере загрязнения, но не реже трех раз в год (весной, летом, осенью).

6.15. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения.

6.16. Перила лестничных клеток каждую смену должны обрабатываться моющими и дезинфицирующими растворами.

Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться.

6.17. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть закреплен за соответствующими помещениями, промаркирован и храниться в отдельных помещениях или шкафах.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом (уборщицами), а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте.

6.18. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде в шкафу.

## **VII. Требования к бытовым помещениям и их содержанию**

7.1. Организации должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

7.2. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение домашней и рабочей (специальной и санитарной) одежды и обуви.

7.3. Хранение чистой и грязной специальной и санитарной одежды должно быть раздельным.

Туалетная кабина должна быть оснащена кронштейном для туалетной бумаги. На дверях кабины должна быть табличка с напоминанием: «Сними санитарную одежду!».

7.4. В шлюзах туалетов должны быть раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца, дезинфицирующий раствор для обработки рук, вешалка для халатов и дезковрик перед входом в туалет.

7.6. Помещения душевых должны размещаться рядом с гардеробными и оборудованы преддушевыми, оснащенные вешалками и скамьями.

7.7. Столовые по организации питания работников должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях организации. При отсутствии столовых должны быть комнаты для приема пищи.

Перед входом в столовую (комнаты приема пищи) должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца.

7.8. Уборка бытовых помещений должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей специальными средствами.

7.9. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, ветошь, швабры) с отличительной окраской и маркировкой.

Инвентарь для уборки санузлов должен использоваться по назначению и храниться отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для других бытовых помещений.

## **VIII. Требования к организациям малой мощности**

8.1. В отдельно стоящих зданиях размещаются вновь строящиеся или реконструируемые организации малой мощности, производящие: хлеб и хлебобулочные изделия с производительностью до 2,5 т/сутки; кондитерские изделия без крема с производительностью до 500 кг/сутки; кондитерские изделия с кремом с производительностью до 500 кг/сутки.

8.2. Деятельность действующих организаций малой мощности (пекарни и цеха), ранее размещенных в помещениях, пристроенных к жилым и иным зданиям, встроено-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, встроенных в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.), а также размещенных в отдельно стоящих зданиях, не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. Уровни шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электромагнитных полей и излучений не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.

8.3. В организациях малой мощности предусматривается набор помещений в соответствии с действующими нормами технологического проектирования для данных организаций, строительными нормами и правилами.

Складские, производственные, вспомогательные и бытовые помещения и их оборудование должны обеспечивать условия для хранения сырья и готовой продукции, ведения технологического процесса, а также необходимые условия труда.

### **IX. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка**

9.1. Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

9.2. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.3. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Для мытья используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке.

9.4. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и другого должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

9.5. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

9.6. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки кондитерских изделий, протирачных и карамелеформирующих машин и другого оборудования после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться.

9.7. Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами не допускается. Формы для хлеба и кондитерских изделий и ножи на вальцовках должны ежедневно очищаться.

9.8. Доски, поверхности производственных столов, резиновые транспортерные ленты должны механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться ежедневно.

9.9. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже одного раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей.

9.10. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется. В магнитных сепараторах два раза в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

9.11. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

9.12. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и другое оборудование), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, а также трубопроводы различного назначения должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Мытье и дезинфекции оборудования осуществляется в следующей последовательности:

- ополаскивание теплой (не ниже 35 °С) водой;
- мытье с использованием ершей и щеток, моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С.

Разборные трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

9.13. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

9.14. После слива патоки цистерны должны промываться горячей водой, пропариваться острым паром, верхние люки закрываться и пломбироваться.

9.15. Емкости для слива патоки следует оборудовать на асфальтированных площадках, расположенных на расстоянии не менее 25 м от мусоросборников, надворных туалетов. Люки и желоба после слива патоки должны зачищаться от остатков патоки, промываться и пропариваться острым паром.

9.16. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки должны обрабатываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал.

Внутренние поверхности емкостей должны промываться горячей водой щетками и пропариваться острым паром.

Санитарная и специальная одежда и обувь, используемые при обработке емкостей, должны храниться в отдельном шкафу.

Резервуары для хранения патоки должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке по мере освобождения.

9.17. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должны промываться водой и пропариваться острым паром.

9.18. Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря, яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного и других сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции - не реже одного раза в смену;

- бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного и других сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных - после каждого освобождения;

- емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки - не реже двух раз в смену.

9.19. В кремосбивальную машину после зачистки от крема последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы, обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10-15 мин для каждой стадии обработки.

9.20. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое покрытие, выполненное из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.21. Инвентарь, внутрицеховая тара в конце каждой смены после тщательной механической очистки обрабатывается в специальных моечных