

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
ЯКУНИН СЕРГЕЙ ИВАНОВИЧ

ОКП 92 7131

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

_____ / Якунин С.И.

«___» _____ 2014 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству консервов рыбных натуральных из печени трески

ТИ 9271-001-0196114640-2014

Дата введения в действие: 20__ г.

РАЗРАБОТАНО:

ИП Якунин С.И.

«___» _____ 2014 г.

г. Краснодар,

2014

1 Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство консервов рыбных натуральных стерилизованных из печени трески, предназначенных для реализации через предприятия общественного питания или в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу на территории Российской Федерации и других государств-членов таможенного союза (ТС). (далее по тексту – консервы или продукция).

Технологическая инструкция устанавливает последовательность проведения технологических процессов производства консервов, их рецептуры и санитарно-гигиенические требования к производству.

2 Общие требования к качеству и безопасности

По органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, а также содержанию токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов рыбные консервы должны соответствовать требованиям ТУ 9271–001–0196114640–2014 «Консервы рыбные натуральные из печени трески».

Используемое сырьё при изготовлении рыбных консервов и рецептура изготовления должны соответствовать ТУ 9271–001–0196114640–2014.

3 Общая характеристика производства

3.1 Производство консервов представляет собой производственный участок общей площадью не менее 90 м², состоящий из нескольких отделений:

Список производственных и вспомогательных помещений:

- отделение для подготовки сырьевых продуктов;
- отделение переработки сырьевых продуктов и изготовления продукции;
- отделение расфасовки и упаковки;
- отделение готовой продукции.
- склада сырья.

3.2 Производство консервов организовано в соответствии с требованиями действующих санитарно-гигиенических норм и правил согласно СанПиН 2.2.4.548-96, СП 3238-85, а также «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных».

При производстве консервов и эксплуатации технологического оборудования необходимо руководствоваться инструкциями по его безопасному обслуживанию и выполнению устанавливаемых режимов.

3.3 Используемое оборудование должно соответствовать ГОСТ 12.2.124 и ГОСТ 12.2.135.

Дополнительные требования к производственному оборудованию – по ОСТ 27-32-463 и ОСТ 27-00-216.

3.4 Ввод в эксплуатацию помещений, предназначенных для производства консервов, должен осуществляться при обязательном участии представителей государственного санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации.

3.5 На предприятии должны быть оборудованы отдельные помещения для:

- обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- мойки оборотной тары;
- хранения кроя и картонной тары, бумаги;
- лабораторных исследований.

4 Оптимальные требования к сырью

4.1 Для производства консервов применяют сырьевые продукты, необходимые для производства продукции в соответствии с ее ассортиментом по установленным торговым наименованиям, предусмотренным утвержденными рецептурами и ТУ 9271–001–0196114640–2014.

4.2 Использование при производстве генетически модифицированного сырья не предусматривается.

4.3 Для производства продукции применяются:

- соль поваренная пищевая - ГОСТ Р 51574.
- печень трески по действующей технической документации, разрешенная к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- специи по действующей технической документации, разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора.

Примечание - Допускается использование другого сырья (или компонентов), изготовленного на предприятии-изготовителе по утвержденным технологическим инструкциям или рецептурам.

4.4 Допускается использовать сырьевые продукты и компоненты, в т.ч. полученные по импорту, по спецификации поставщика, с аналогичными характеристиками, разрешенные к применению в качестве пищевого продукта органами и учреждения Роспотребнадзора.

4.5 Сырьевая продукция, используемая для изготовления консервов, должна быть пригодной к применению и соответствовать требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с Едиными санитарными требованиями и ТР ТС 021/2011.

Пищевые добавки, используемые в производстве рыбных консервов, должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и быть разрешены к применению органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

4.6 Не допускается применение сырьевых продуктов и материалов, контактирующих с ними,

- не соответствующих санитарным правилам и нормам в области обеспечения качества и безопасности;

- с истекшим сроком годности;

- идентифицировать которые не представляется возможным.

4.7 Качество сырья, компонентов и вспомогательных материалов, используемых для упаковки продукции, должно соответствовать требованиям распространяющейся на них нормативной документации.

Применение для упаковки продукции недоброкачественных и непригодных для контакта с пищевыми продуктами материалов и изделий не допускается.

4.8 Каждая партия сырья, поступающего в производство, должна сопровождаться документом о качестве, подтверждающим соответствие показателей качества и безопасности действующим нормативным документам и санитарным нормам и правилам.

4.9 Все применяемые материалы и используемые компоненты должны пройти входной контроль в порядке, действующем на предприятии-изготовителе.

5 Характеристика готового продукта

5.1 Консервы рыбные вырабатываются из печени трески и других ингредиентов согласно рецептуре.

5.2 Консервы предназначены для реализации через предприятия общественного питания или в розничной торговой сети в упакованном виде, для непосредственного употребления в пищу.

5.3 Вся продукция, по ее наименованиям, должна соответствовать рецептуре, утвержденной в установленном порядке. Утвержденные рецептуры по изготовлению консервов должны соответствовать нормам, установленным в настоящей технологической инструкции.

5.4 Готовая продукция поставляется в транспортной упаковке.

6 Технологическая схема и технологический процесс

6.1 Технологический процесс осуществляется в соответствии с требованиями настоящей технологической инструкции, с обязательным соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, утвержденных в установленном порядке, а также правил, установленных Законом РФ «О защите прав потребителей».

6.2 Технологический процесс изготовления консервов осуществляется в следующей последовательности:

- Прием, хранение и контроль требований к качеству сырья.
- Подготовка сырьевых продуктов
- Изготовление продукции;
- Упаковка готовой продукции;
- Маркировка.

6.2.1 Прием, хранение и контроль требований к качеству

6.2.1.1 Качество сырьевых продуктов проверяется при поступлении сырья при входном контроле ответственным работником предприятия.

Сырьевые продукты при поступлении на предприятие должны соответствовать нормативно–технической документации, находиться в исправной таре, промаркированной этикеткой или ярлыком на каждое тарное место, с четким указанием названия продукта.

6.2.1.2 Условия и сроки хранения сырья должны быть определены и указаны предприятием-изготовителем в удостоверении качества.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6.2.1.3 Хранение продуктов осуществляется в охлаждаемых помещениях (холодильных камерах с различными системами охлаждения) при поддержании температурного и влажностного режимов (не допуская резких колебаний температуры), установленных настоящей Инструкцией. Хранение товаров организуется с учетом технической характеристики имеющегося холодильного оборудования.

6.2.1.4 В процессе всего допустимого срока хранения осуществляется систематический контроль за температурно - влажностным режимом.

6.2.1.5 Хранение рыбных ингредиентов совместно с другими продуктами не допускается.

6.2.1.6 Специи, пряности хранятся упакованными в прочную тару, а молотые – в герметично закрытых емкостях, в сухих помещениях при температуре (10-15)° С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

6.2.1.7 Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

6.2.2 Подготовка сырьевых продуктов

6.2.2.1 Обработка сырьевых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных помещениях, с использованием оборудования и инвентаря, отвечающего необходимым требованиям и обеспечивающим качественное выполнение работ.

Все оборудование и инструмент должны быть пригодными к контакту с пищевыми продуктами и не оказывать на них негативного воздействия в процессе обработки и производства.

6.2.2.2 При подготовке к производству продукты освобождают от тары поставщика и перекладывают во внутрицеховую тару. Хранение продуктов в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

6.2.3 Приготовление продукции

6.2.3.1 Технологический процесс приготовления продукции состоит из следующих этапов:

- Промывка сырья пресной водой;
- Очистка от пленок и крупных кровеносных сосудов;
- Измельчение крупных кусков до размеров банкотары;
- Замачивание в пресной воде при температуре 10-15°С на 2-3 часа;

- Размещение печени в корзинах для удаления воды;
- Укладка подготовленного сырья в подготовленную банкотару со специями;
- Помещение герметично укупоренных банок в автоклав;
- Варка/стерилизация при температуре 120°C в течение 1-1,5 часов в зависимости от объема банкотары.

6.2.4 Основные пороки и дефекты продукции:

- Плесень, несвежий запах;
- Загрязнение продукции, наличие посторонних примесей;
- Некачественная грязная упаковка.

7. Маркировка

7.1 Маркируют потребительскую тару в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и ГОСТ Р 51074.

7.2 При упаковывании в индивидуальные художественно оформленные коробки банка может быть без этикетки или литографии.

7.3 Литография, этикетка и индивидуальные художественно оформленные коробки должны иметь маркировку, содержащую следующие информационные данные:

- наименование консервов и надпись «Консервы рыбные» или «Консервы рыбные стерилизованные», расположенная в непосредственной близости от наименования консервов;
- наименование, местонахождение и контактная информация изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии - в случае необходимости); массу нетто (номинальную) (г);
- обозначение настоящих технических условий;
- условия хранения;
- срок годности консервов с даты изготовления, рядом нанести надпись: «Дата изготовления указана на крышке или дне банки в первом ряду» или дату окончания срока годности: надпись: «годен до (число/месяц/год)»;
- состав продукта, включая пищевые добавки (в случае использования);
- способ употребления; указать: «Продукт готов к употреблению» или «Продукт стерилизованный, готов к употреблению» или «Продукт готов к употреблению без дополнительной обработки»;

- рекомендуемые условия хранения после вскрытия, надпись: «После вскрытия банку хранить в холодильнике не более 24 ч» или «Открытую банку хранить в холодильнике и употребить в течение 24 ч»;

- информационные данные о показателях пищевой ценности продукта, рассчитанные с учетом состава и закладки компонентов на 100 г продукта: среднее содержание белка и жира, углеводов, округленное до ближайшего значения, кратного 1 г; энергетическая ценность, округленная до ближайшего целого числа, кратного 5 ккал;

- информация о сертификации;

- штриховой код.

7.4 Транспортная маркировка - по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

Транспортную маркировку производят нанесением надписи типографским способом, краской по трафарету или наклеиванием этикетки, отпечатанной типографским способом, на одной из торцевых (допускается боковых) сторон ящиков из гофрированного картона.

При маркировании указывают следующие сведения:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование консервов;
- количество банок, их номер (при наличии) и массу нетто (номинальную);
- дату изготовления;
- срок годности с даты изготовления (мес) или дату окончания срока годности;
- обозначение настоящих технических условий;
- информация о сертификации;
- манипуляционные знаки по ГОСТ 14192; Может быть указана смена изготовления консервов.

Информацию для потребителя на групповую упаковку в прозрачной полимерной пленке можно не наносить.

7.4.1 В ящики и групповую упаковку в термоусадочной пленке должен быть вложен талон с надписью о необходимости информирования изготовителя (поставщика) о недостатках, обнаруженных при вскрытии ящика или упаковки.

7.5 Требования к маркировке могут быть изменены в соответствии с договорами на поставку консервов, выработанных по настоящему стандарту.

7.6 При обороте на территории таможенного союза маркировка консервов должна соответствовать национальному законодательству государств-членов ТС.

7.7. При маркировке пищевой и энергетической ценности консервов сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их ко-

личество в 100 г (мл) продукта превышает 2 %, минеральных веществ и витаминов - 5 % от рекомендуемой физиологической суточной потребности, установленной МР 2.3.1.2432-08 в Российской Федерации; при обороте на территории таможенного союза - национальным законодательством других государств-членов таможенного союза.

8 Упаковка

8.1 Упаковка готовой продукции должна осуществляться в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Единых санитарных требований, ГОСТ 7630 и ГОСТ 11771.

8.2 Консервы выпускают фасованными в стеклянные банки по ГОСТ Р 54470, вместимостью от 0,23 до 0,75 кг.

8.3 Банки, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011.

8.4 Материалы, используемые для изготовления банок и крышек, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

8.4.1 Уплотнительная паста крышки должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к использованию для контакта со стерилизуемыми пищевыми продуктами в порядке, установленном на территории Российской Федерации.

8.5 Консервы в потребительской упаковке должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или сформированы в групповую упаковку с помощью термоусадочной пленки по ГОСТ 25951 с применением прокладок из гофрированного картона по ГОСТ Р 52901 или без них предельной массой брутто 15 или 30 кг.

8.6 Ящики из гофрированного картона, снабженные обечайками, должны быть обвязаны лентой из полимерных материалов по техническим документам или оклеены полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Ящики из гофрированного картона без обечаек должны быть оклеены по продольным клапанам и торцевым ребрам или только по продольным клапанам полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

8.7 Требования к групповой упаковке в термоусадочную пленку - по ГОСТ 25776 и технической документации.

8.8. В одной транспортной таре должны быть консервы одного наименования в банках одного вида, типоразмера и вместимости.

8.9 Требования к консервам по массе нетто, к партии консервов - по ГОСТ 8.579.

8.9.1 Отрицательное отклонение массы нетто от номинального количества каждой банки не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений для упаковочных единиц с одинаковым номинальным количеством содержимого упаковки, приведенного в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество М, нетто, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г
Свыше 50 до 100 включительно	–	4,5
Свыше 100 до 200 включительно	4,5	–
Свыше 200 до 300 включительно	–	9
Свыше 300 до 500 включительно	3,0	–
Свыше 500 до 1000 включительно	–	15
Примечание - Абсолютные значения Т, рассчитанные по процентам, округляют до десятых долей для М менее 1000 и до целых долей для М более 1000		

8.10 Все упаковочные изделия должны пройти входной контроль в порядке, предусмотренном на предприятии-изготовителе в соответствии с ГОСТ 24297.

Перед употреблением транспортная тара должна быть проверена на чистоту и отсутствие посторонних материалов. Повреждения и смятие упаковки не допускаются.

9 Требования к технологическому оборудованию

9.1 Все технологические операции приготовления консервов осуществляют с использованием имеющегося типового оборудования, предназначенного для производства данной продукции. Основное функциональное технологическое оборудование, используемое для производства рыбы, включает в себя:

- оборудование для хранения сырьевого продукта;
- комплект оборудования для изготовления консервов;
- оборудование для хранения готового продукта;

- оборудование для проведения санитарной обработки помещений, инвентаря и коммуникаций.

9.2 Допускается использовать любое технологическое оборудование, обеспечивающее выполнение технологических операций заданного цикла.

9.3 Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

9.4 Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Роспотребнадзором.

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

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

10 Контроль и метрологическое обеспечение производства

10.1 Общие требования к организации и проведению входного контроля качества сырья должны соответствовать ГОСТ 24297. Технологические операции, проходящие при фиксируемой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами.

10.2 Взвешивание сырья осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329.

10.3 Контроль температуры и относительной влажности в производственных помещениях осуществляют термометрами стеклянными жидкостными (не ртутными) в оправе металлической по ГОСТ 28498 или портативными термометрами ТП–5 с диапазоном измерения от минус 50 до плюс 50 °С с погрешностью $\pm 1,0$ °С, а также гидрометрами ВИТ-1 по ТУ 25-11.1645-84.

10.4 По окончании технологического процесса проводят органолептическую оценку качества продукции, отбраковывают продукцию, не соответствующую требованиям ТУ 9271–001–0196114640–2014.

10.5 Для контроля за соблюдением рецептур и технологических режимов производства проводят испытания готовых консервов:

- по содержанию токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов: периодически, но не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя;

- по массовой доле соли и по бактериологическим показателям: периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

10.6 Лабораторный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства консервов и проводится аккредитованной лабораторией предприятия, а при отсутствии лаборатории контроль может осуществляться по хоздоговору с органами и учреждениями Роспотребнадзора или лабораториями, аккредитованными органами Роспотребнадзора.

10.7 На предприятиях разрабатывается график проведения микробиологического и бактериологического контроля санитарного состояния производства и качества сырья, который согласовывается с органами Роспотребнадзора.

10.8 Качество санитарной обработки оборудования проверяют перед началом работы не реже 1 раза в сутки.

Чистота рук контролируется путем взятия смывов перед началом работы и после пользования туалетом.

10.9 Контроль температуры воздуха в камерах охлаждения рекомендуется осуществлять термометром по ГОСТ 28498.

10.11 Измерение времени рекомендуется осуществлять часами по ГОСТ 3309.

11 Санитарно–гигиенические требования и требования безопасности производства

11.1 Процесс изготовления и упаковки продукции, а также использования производственного оборудования должен предусматривать все необходимые мероприятия и требования к обеспечению безопасности, согласно ГОСТ 12.3.002.

Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.2.4.548-96.

11.2 Продукция должна вырабатываться с соблюдением требований СП 3238-85, «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных.

11.3 Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005 и не должны превышать норм по ГН 2.3.5.972-00, ГН 2.2.5.1313-03 и ГН 2.2.5.1314-03.

Нормы контроля – по ГОСТ 12.1.016.

Сточные воды должны спускаться в общий канализационный коллектор.

11.4 При производстве продукции необходимо осуществлять регулярный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Порядок и периодичность контроля устанавливается по согласованию с органами и учреждениями Роспотребнадзора.

11.5 Производственные помещения, в которых производится обработка сырья, должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией, отвечающей требованиям ГОСТ 12.4.021 и СНиП 41-01-2003, и обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

11.6 При изготовлении продукции должны соблюдаться требования пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004.

Производственные помещения должны быть оборудованы всеми необходимыми средствами пожаротушения.

11.7 Отходы производства, не пригодные к реализации, подлежат утилизации в установленном порядке. При этом должны соблюдаться правила и нормы охраны окружающей среды согласно ГН 2.1.6.1338-03 и МУ 2.1.7.730-99.

11.8 В производственных помещениях после завершения работы должна проводиться мойка и профилактическая дезинфекция помещения, оборудования, тары с применением моющих и дезинфицирующих средств и удаления остатков всего пищевого сырья.

Мойку и профилактическую дезинфекцию инвентаря, тары, технологического оборудования и помещений осуществляют в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях общественного питания, утвержденной в установленном порядке.

В холодильных камерах, в складских помещениях проводят дезинфекцию помещений один раз в 5 дней.

Один раз в месяц проводится санитарный день для генеральной уборки и дезинфекции предприятия.

Все мероприятия по мойке и дезинфекции должны быть направлены на то, чтобы удалить или уничтожить вещества и микроорганизмы, загрязняющие готовые продукты.

11.9 С целью контроля за санитарным состоянием инвентаря, оборудования и выявление причин возможного микробного загрязнения вырабатываемой продукции, периодически, но не реже одного раза в месяц, проводят микробиологические анализы смывов с технологического оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды и рук работающих.

11.10 Упаковочные материалы и тара для упаковки консервов должны отвечать требованиям нормативной документации и подвергаться микробиологическому контролю не реже 2-4 раз в год, а также в том случае, если при контроле технологических процессов и готовой продукции выявляется необходимость проверки источника заражения продукции.

11.11 В целях обеззараживания воздуха, инвентаря, технологического оборудования, тары и помещения, на производстве устанавливают бактерицидные лампы.

Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2-3 ч при отсутствии обслуживающего персонала.

11.12 Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с прохождением предварительного и периодического медицинского обследования, прошедшего профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию.

11.13 Предельно допустимые нагрузки для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную не должны превышать: 15 кг при подъеме и перемещении тяжестей при чередовании с другой работой, 10 кг – при подъеме тяжестей на высоту 1,5 м и при подъеме тяжестей постоянно в течение рабочей смены.

Суммарная масса грузов, перемещаемых постоянно в течение рабочей смены, не должна превышать 7000 кг.

11.14 Работающие должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты согласно ГОСТ 12.4.011.

11.15 В производственном помещении должен поддерживаться воздушно-тепловой баланс, обеспечивающий нормальные условия производственного процесса.

11.16 Водоснабжение производственного участка должно осуществляться путем присоединения к централизованной системе водопровода или путем оборудования внутреннего водопровода с водозабором из артезианской скважины или колодца.

Качество воды должно отвечать установленным гигиеническим требованиям, предъявляемым к системе питьевого водоснабжения.

Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для обработки технологического оборудования и тары.

11.17 Производственный участок должен быть оборудован сливными трапами с уклоном пола к ним.

11.18 Показатели освещенности производственного помещения должны соответствовать установленным нормам.

11.19 Технологическое оборудование должно располагаться так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями Роспотребнадзора для производства пищевой продукции в установленном порядке.

11.20 Инструктаж обслуживающего персонала по работе с электрооборудованием, технологическими установками, пожарной безопасности - регулярный (не реже одного раза в месяц).

11.21 К работе с сырьевой и готовой продукцией допускаются лица, имеющие медицинское освидетельствование.

11.22 Монтаж, эксплуатацию и ремонт оборудования осуществляют в соответствии с эксплуатационной документацией.

11.23 Средства пожаротушения – огнетушитель ОП-5, ОУ-2 или ОХЛ-10, песок, кошма, вода.

11.24 Влажная уборка производственных помещений с применением дезинфицирующих средств - регулярная.

11.25 При работе с моющими и дезинфицирующими средствами необходимо соблюдать правила техники безопасности, установленные в рекомендациях по использованию конкретного препарата.

12 Санитарная обработка оборудования и коммуникаций

12.1 Операции при проведении санитарной обработки оборудования, коммуникаций и тары

Санитарная обработка оборудования, коммуникаций и тары при производстве консервов включает в себя следующие типовые операции:

- ополаскивание элементов оборудования, контактирующих с пищевым продуктом, холодной и горячей питьевой водой, удовлетворяющей требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, с температурой (50-60) °С - при ручной мойке и (85-90) °С - при механической мойке, для удаления остатков продукта;

- щелочную мойку с последующим ополаскиванием питьевой водой до полного удаления остатков моющего средства;

- кислотную мойку с последующим ополаскиванием питьевой водой до полного удаления остатков моющего средства;
- дезинфекцию с последующим смывом остатков дезинфектанта (или стерилизацию).

12.2 Техника безопасности при проведении санитарной обработки

12.2.1 При проведении санитарной обработки работник обязан надевать необходимые защитные средства (очки, резиновые перчатки, резиновые фартук и сапоги).

12.2.2 Необходимо также соблюдение техники безопасности в соответствии с требованиями технологической инструкции по применению используемого средства.

12.2.3 Химикаты для проведения санитарной обработки должны храниться в отдельном закрытом месте. Использованные растворы кислотных и щелочных моющих и дезинфицирующих средств, сливают в канализацию одновременно с целью их нейтрализации.

13 Методы и средства контроля технологического процесса, сырья и готовой продукции

13.1 Технологический (операционный) и санитарно-микробиологический контроль процесса производства консервов и сырья для ее производства осуществляют в соответствии с Приложениями А и Б.

13.2 Контроль качества готовой продукции осуществляют в соответствии с ТУ 9271–001–0196114640–2014.

14 Отходы производства

14.1 При производстве консервов образуются следующие отходы производства:

- отходы сырьевых продуктов;
- несоответствующие по качеству продукты;
- обрезки упаковочных средств.

14.2 Перечисленные и иные отходы хранят на предприятии-изготовителе не более двух суток.

14.3 Отходы производства подвергают переработке или утилизируют в соответствии с порядком, установленным для этой цели органами и учреждениями Роспотребнадзора.

15 Правила транспортирования и хранения

15.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта.

Транспортируют консервы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

15.2 Пакетирование грузовых мест - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

15.3 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности консервов, месяцы, не более: 24.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(Справочное)

**Таблица А.1 - Схема технохимического контроля сырья и технологического процесса
производства консервов**

Объект контро- ля	Место контроля	Периодичность контроля	Контролируемый параметр	Предельное значение параметра	Методы и средства контроля
1	2	3	4	5	6
Вода для техно- логических це- лей	Источники водо- снабжения пред- приятия	По согласованию с уполномоченными надзорными орга- нами	Показатели в соот- ветствии с СанПиН 2.1.4.1074	В соответствии с Сан- ПиН 2.1.4.1074 Не ниже 20	В соответствии с ГОСТ Р 51232
Сырьевые про- дукты	Транспортная тара	Каждая партия	Органолептические показатели	В соответствии с удо- стоверением качества на партию	В соответствии с нор- мативной документа- цией на поставку
Готовый продукт	Производственный участок	Каждая партия	Номенклатура и значения показателей рыбы в соответствии с ТУ 9271–001–0196114640–2014		

**Таблица А.2 - Схема санитарно-микробиологического и медико-биологического контроля
технологического процесса производства рыбы**

Объект контроля	Периодичность контроля	Контрольный показатель	Метод анализа	Норма
1	2	3	4	5
Вода питьевая	При необходимости. По согласованию с органами и учреждениями Роспотребнадзора	Термотолерантные колиформные бактерии. Общие колиформные бактерии. Общее микробное число. Остальные показатели - по согласованию с органами и учреждениями Роспотребнадзора	В соответствии с МУК 4.2.1018-01	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074
Эффективность санитарной обработки оборудования и коммуникаций	После каждой санитарной обработки	Полнота смыва моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с технологической инструкцией по применению используемого средства. При использовании каустической соды и кислот - с помощью универсальной индикаторной бумаги	Остатки используемого средства в смывной воде должны отсутствовать. При использовании каустической соды и кислот рН смывной воды должен быть одинаков с рН воды для ополаскивания

Окончание таблицы А. 2

1	2	3	4	5
Смывная вода	При необходимости. Устанавливает изготовитель	Содержание микроорганизмов	Методом мембранной фильтрации с высевом на соответствующие селективные среды. Объем смывных вод - не менее 100 см для каждого микроорганизма	Микробиологические показатели воды, используемой для смыва остатков дезинфицирующего средства
Готовый продукт	Устанавливает изготовитель	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078 -01	В соответствии с ТУ 9271–001–0196114640–2014	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ 9271–001–0196114640–2014

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

(Справочное)

Таблица Б.1 – Карта метрологического обеспечения технологических процессов производства продукции

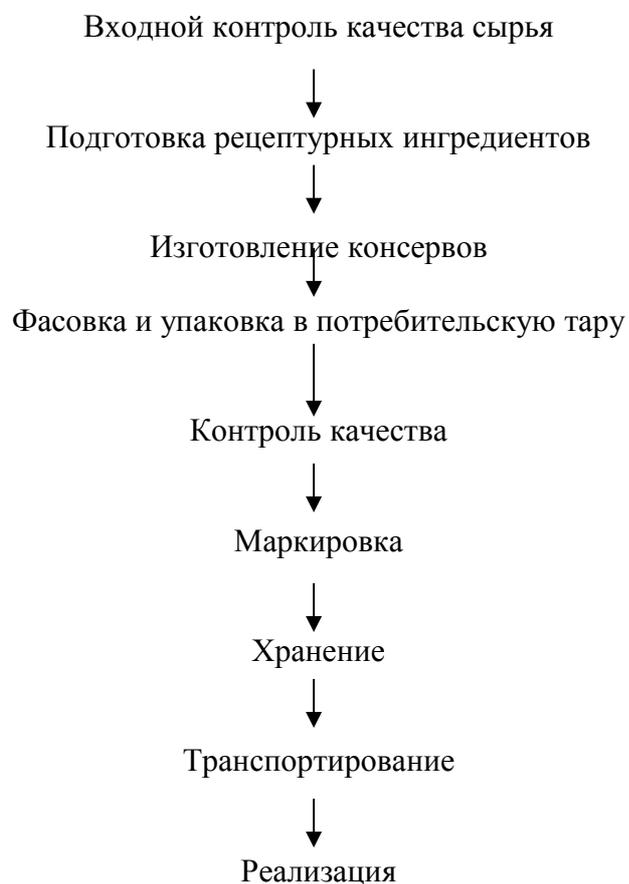
Наименование этапа, контролируе- мого параметра, показателя и единицы измерения	Нормируе- мое значе- ние пара- метра (по- казателя) с допусти- мым техно- логическим отклонени- ем	НД, регламентиру- ющая технологиче- ские отклонения и этап ТИ	Средства и методы измерений и испытаний		Погрешность метода, СИ		Периодичность контроля, форма регистрации. Срок хранения информации
			Технологического контроля	Лабораторно- го контроля	Технологи- ческого контроля	Лаборатор- ного контроля	
1	2	3	4	5	6	7	8
Подготовка сы- рья: взве-шивание ингредиентов	По рецепту- ре	ТИ	Настольные гир- ные или цифер- блатные весы по ГОСТ 29329	нет	$\pm 0,1$	-	Каждая партия
Изготовление консервов, масса сырья	По рецепту- ре	ТИ, ТУ 9271–001– 0196114640–2014	Весы рычажные общего назначения с нормативами точности по ГОСТ 29329	нет		-	Каждая партия

Продолжение таблицы Б.1

1	2	3	4	5	6	7	8
Контроль температуры воздуха при хранении	(0-18) °С	ТИ, ТУ 9271–001–0196114640–2014	Термометры стеклянные жидкостные, не ртутные, по ГОСТ 28498	нет	нет	В пределах погрешности метода измерения	постоянно
Контроль производства: - посторонние и минеральные примеси; - массовая доля поваренной соли, %	Согласно ТУ 9271–001–0196114640–2014		Согласно ТУ 9271–001–0196114640–2014	нет			Не реже 1 раза в 10 дней

Приложение В (обязательное)

Схема В.1 - Технологическая схема производства консервов



Примечания:

- 1 Нормы расхода сырья при его подготовке к использованию устанавливаются предприятием-изготовителем.
- 2 Потеря сырья при изготовлении составляет не более 0,5% к массе используемого сырья
- 3 Нормы расхода вспомогательных материалов и банок для упаковки рыбы устанавливаются предприятием-изготовителем.

Приложение Г (справочное)

Ведомость нормативной и технической документации, на которую даны ссылки в настоящей технологической инструкции

Обозначение	Наименование документа
ГОСТ Р 50460-92	Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования
ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51289-99	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 52622-2006	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия.
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования
ГОСТ 12.1.016-79	ССБТ. Воздух рабочей зоны. Требования к методикам измерения концентраций вредных веществ
ГОСТ 12.2.124-90	ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 3309-84	Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия
ГОСТ 7630-96	Рыба, морские млекопитающие и продукты их переработки. Маркировка и упаковка
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15846-79	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы основные параметры и размеры
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.
ОСТ 27-32-463-79 и ОСТ 27-00-216-75	Оборудование для мясо- и рыбопереработки
СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.4.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГН 2.3.5.972-00	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
МУК 4.2.1018-01-03	Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. Методические указания
ТУ 25-11.1645-84	Гигрометр психрометрический типа ВИТ
ТУ 9271–001– 0196114640–2014	Консервы рыбные натуральные из печени трески
Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением КТС № 769 от 16.08.2011 г.	
Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением КТС № 880 от 09.12.2011 г.	
Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. решением КТС № 881 от 09.12.2011 г.	