

Об утверждении Санитарных норм,  
правил и гигиенических нормативов  
«Гигиенические требования к организации  
производства пищевых продуктов,  
предназначенных для питания детей»

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. № 843, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей».
2. Настоящее постановление вступает в силу с 30 декабря 2009 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
2009 №

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей»

ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организации производства пищевых продуктов для питания детей и иных пищевых продуктов (далее, если иное не определено настоящими Санитарными правилами – продукты питания для детей), материалов и изделий, применяемых для производства, упаковки, хранения, транспортировки, продуктов питания для детей разных возрастных групп и их использования, условий разработки, постановки на производство, производства и торгового оборота, а также к территории, планировке, размещению и устройству помещений, технологическому оборудованию и производственным процессам, вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению производственных и вспомогательных помещений, к водоснабжению и канализации, условиям труда и быта работников объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей.

2. Настоящие Санитарные правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

3. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

4. За нарушения настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. В настоящих Санитарных правилах используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» (Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1993 г., № 36, ст. 451; Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000 г., № 52, 2/172), а также следующие термины и их определения:

дети дошкольного возраста – дети в возрасте от 3 до 6 лет;

дети раннего возраста – дети в возрасте от рождения до 3 лет;

дети школьного возраста – дети в возрасте от 6 до 18 лет;

продукты детского питания – пищевые продукты, предназначенные для детей раннего возраста, состав и свойства которых соответствуют их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возрастов – пищевые продукты, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, при производстве которых используется продовольственное сырье, соответствующее требованиям ТНПА, содержащие пониженное содержание соли и жира, ограниченное содержание сахара, пищевых добавок, без жгучих специй;

продукты прикорма – пищевые продукты, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку или адаптированным молочным смесям (заменителям женского молока), изготовленные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения в соответствии с возрастными физиологическими особенностями ребенка, в том числе: продукты прикорма на зерновой основе, продукты прикорма на зерно-молочной основе, продукты прикорма на фруктовой и овощной основе, продукты прикорма фруктово (овоще)-молочные, продукты прикорма фруктово (овоще)-зерновые, продукты прикорма на мясной основе, продукты прикорма на рыбной основе, продукты прикорма на мясо (рыбо)-растительной основе, продукты прикорма на растительно-мясной (рыбной) основе, продукты прикорма на молочной основе;

специализированные продукты питания для детей – продукты диетического питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, в том числе: антирефлюксные продукты питания, безглютеновые продукты питания, безлактозные продукты питания, низколактозные продукты питания, продукты питания на основе полных или частичных

гидролизатов белка, продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина, функциональные продукты питания;

чай на основе травяного сырья для детей (детские травяные чаи) – пищевые продукты, изготовленные на основе трав и экстрактов трав.

6. Продукты питания для детей, производимые на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, подразделяются на следующие группы:

адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – пищевые продукты в жидкой или порошкообразной форме, изготовленные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенные по химическому составу и свойствам к женскому молоку и отвечающие физиологическим потребностям детей первого года жизни;

антирефлюксные продукты питания – пищевые продукты, содержащие загуститель для предотвращения срыгивания пищи у детей;

безглютеновые продукты питания – пищевые продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащие глютен, или пищевые продукты, из которых глютен удален при промышленной обработке;

безлактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;

низколактозные продукты питания – пищевые продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;

последующая смесь – пищевой продукт для детей первого года жизни, произведенный на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои и адаптированный или частично адаптированный для питания детей в возрасте старше шести месяцев;

продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка – пищевые продукты, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина – пищевые продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот без фенилаланина;

продукты прикорма на зерновой основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с использованием незерновых ингредиентов;

продукты прикорма на зерно-молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от общей массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;

продукты прикорма на молочной основе – пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясной основе – пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса сельскохозяйственных животных и птиц, содержащие не менее 40% мясных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на мясо (рыбо)-растительной основе – пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие от 18% до 40% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на растительно-мясной (рыбной) основе – пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие от 5 % до 18% мясных или рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на рыбной основе – пищевые продукты, изготовленные на основе океанической, морской и пресноводной рыбы, содержащие не менее 40% рыбных ингредиентов от общей массы продукта;

продукты прикорма на фруктовой и овощной основе – пищевые продукты, изготовленные из фруктов и (или) овощей, в том числе с добавлением иных ингредиентов, в количестве не более 20% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово (овоще)-зерновые – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25% от общей массы продукта;

продукты прикорма фруктово (овоще)-молочные – пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и (или) овощных пюре с добавлением молока или молочных продуктов в количестве не более 25% от общей массы продукта;

функциональные продукты питания – пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления всеми возрастными группами здорового населения в составе пищевых рационов, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов;

чай на основе травяного сырья для детей (детские травяные чаи).

## ГЛАВА 2

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ

7. При производстве продуктов детского питания запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

- с истекшим сроком годности;
- генетически модифицированное продовольственное сырье и компоненты;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;
- говядина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12 %; говядина тощая;
- свинина третьей и четвертой категории;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9 %;
- блоки замороженные из жилованного мяса убойных животных и птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 1 месяца;
- мясо птицы (кроме охлажденного);
- мясо механической дообвалки (обвалки) из птицы, говяжьего, свиного, бараньего и коллагенсодержащего сырья;
- мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птиц;
- условно-годное мясо и субпродукты;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- продукция аквакультуры;
- творог с кислотностью более 150° Тернера;
- молоко коровье ниже высшего сорта;
- кисломолочные продукты с кислотностью более 100° Тернера;
- молочная пищевая сыворотка с кислотностью более 75° Тернера;
- молоко питьевое с кислотностью более 18° Тернера;

сливки питьевые с кислотностью более 17° Тернера;  
масло сливочное ниже высшего сорта,  
масло сливочное соленое;  
спреды;  
растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;  
высокоолеиновое рапсовое, хлопковое растительные масла;  
соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

8. Мясное сырье для производства продуктов питания для детей получают из скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

9. Мясное сырье (туши, полутуши, четвертинки, отруби, блоки) для производства продуктов для питания детей раннего возраста должно поступать только в упакованном виде в специально оборудованном транспорте. Перемещение мясного сырья в пределах одного объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должно осуществляться в условиях, исключающих его контаминацию.

10. Для производства чаев на основе травяного сырья (детских травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей старше 3 лет используется растительное сырье и его части согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

11. Питьевая вода, используемая при производстве продуктов питания для детей, должна соответствовать требованиям ТНПА.

12. При производстве продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов запрещено использовать следующее продовольственное сырье:

мясо убойных животных, подвергнутое повторному замораживанию;  
мясо с содержанием общего фосфора более 0,2%;

блоки замороженные из жилованного мяса убойных животных, а также субпродуктов со сроками годности: для свинины – более 3 месяцев, говядины, баранины – более 6 месяцев, субпродуктов, птицы – более 1 месяца;

говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 20 %;

говядина жилованная колбасная с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 12 %;

мясо говяжье котлетное с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 20 %;

мясо птицы (кроме охлажденного);  
свинина третьей, четвертой, пятой и шестой категории;  
свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 60 %;  
баранина с массовой долей жировой ткани выше 9 %;  
субпродукты (за исключением печени, сердца, языка);  
говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой  
ткани более 25% для пельменей;  
свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 60%  
для пельменей;  
жир - сырца первой и второй группы для пельменей;  
мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и  
птицы;  
мясо и субпродукты условно-годные;  
мясо механической дообвалки (обвалки) из птицы, говяжьего,  
свиного, бараньего и коллагенсодержащего сырья;  
рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию.

13. В питании детей раннего возраста, не допускается использование биологически активных добавок к пище (далее – БАД) на основе дикорастущих и лекарственных растений за исключением БАД на основе укропа, фенхеля и ромашки.

В питании детей от 3-х до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только **витамины, минеральные соли и микроэлементы, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики**, а также лекарственное сырье, указанное в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам.

14. Условия хранения продовольственного сырья для производства продуктов питания для детей должно соответствовать требованиям ТНПА.

### ГЛАВА 3 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ИНГРЕДИЕНТНОМУ И ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

15. Ингредиентный и химический состав **продуктов питания для детей не должен содержать:**

ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты и другие пищевые добавки, за исключением случаев, предусмотренных санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами по качеству и безопасности пищевых добавок и их применению;

транс-изомеры в заменителях женского молока более 4% от общего содержания жирных кислот;



добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители) за исключением специализированных продуктов питания для детей, страдающих сахарным диабетом;

поваренную соль в продуктах прикорма выше 0,4 %.

16. Витамины и минеральные соли, используемые при производстве продуктов детского питания, должны соответствовать приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

Другие формы витаминов, минеральных веществ, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и других биологически активных компонентов, должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

17. Для придания специфического аромата и вкуса продуктов питания для детей всех возрастных групп используются только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) – укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, перец сладкий свежий, душистый перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист, и натуральные красители растительного происхождения, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

18. Ингредиентный состав готовых продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов не должен содержать:

соль поваренную пищевую: в рыбных полуфабрикатах – выше 0,8%, в мясных полуфабрикатах – свыше 0,9%, мясных консервах – свыше 1,2%, в пельменях – свыше 1,3%, в колбасных изделиях – свыше 1,8%;

нитриты в колбасных изделиях свыше 0,003%;

добавленные фосфаты в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

алкоголь, кофе натуральный, жгучие специи, ядра абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры;

муку ниже первого сорта для пельменей;

усилители вкуса и аромата;

комплексные пищевые добавки (в том числе влагоудерживающие), за исключением обогащающих для пельменей;

майонез, изготовленный с использованием уксусной кислоты.

19. При изготовлении продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей и других консервантов.

## ГЛАВА 4

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

20. Упаковка продуктов детского питания, продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов должна обеспечивать качество и безопасность данных продуктов, сохранность их пищевой ценности на всех этапах торгового оборота в течение срока годности, установленного изготовителем, при соблюдении условий хранения.

Для упаковки продуктов питания для детей используются материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

21. Продукты детского питания должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

соки и нектары фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овоще-фруктовые, плодоовощные - 0,35 л;

консервированные фруктовые, овощные и плодоовощные, овоще-молочные и овоще-зерновые пюре, жидкие и пюреобразные продукты прикорма на фруктово-молочной и фруктово-зерновой основе – 0,25 кг;

сухие пищевые продукты (адаптированные молочные смеси (заменители женского молока), последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) – 1 кг;

питьевое молоко, сливки, кисломолочные пищевые продукты – 0,25 л;

пастообразные молочные пищевые продукты – 0,1 кг;

консервированные мясные и рыбные пюре – 0,13 кг;

консервированные мясо (рыбо)-растительные и растительно-мясные (рыбные) пищевые продукты – 0,25 кг;

продукты прикорма на комбинированной основе – 0,25 кг.

22. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возрастов выпускаются в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

жидкие молочные и кисломолочные пищевые продукты – 1 л;

пастообразные молочные пищевые продукты – 0,2 кг;

консервированные мясные и мясо-растительные пищевые продукты – 0,35 кг;

соки, нектары, напитки овощные и плодоовощные – 2 л;

соки, нектары, напитки фруктовые – 3 л.

23. Маркировка на упаковке продукта питания для детей должна содержать информацию о том, что продукт относится к продуктам детского

питания или к продуктам питания для детей дошкольного и школьного возрастов.

Дополнительно к информации, указанной в части первой настоящего пункта, маркировка на упаковке:

продукта диетического питания должна содержать сведения о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию;

продуктов прикорма должны быть указаны сроки их введения в питание детей;

адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) должна:

быть без рисунка с изображением детей;

содержать информацию о преимуществах грудного вскармливания.

## ГЛАВА 5

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ, ПЛАНИРОВКЕ, РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ПОМЕЩЕНИЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПРОЦЕССАМ НА ОБЪЕКТАХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

24. Размещение производственных зданий, содержание сооружений и территории, санитарно-защитная зона на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должно соответствовать ТНПА.

25. При производстве продуктов питания для детей должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с техническими нормативными правовыми актами (далее – ТНПА).

26. Организация и проведение производственного контроля на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должны осуществляться в соответствии с требованиями ТНПА.

27. Объекты, осуществляющие производство продуктов питания для детей, должны быть изолированы от других видов производства.

Запрещается размещение объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей:

в жилых, административных зданиях, встроенно-пристроенных помещениях;

в санитарно-защитных зонах промышленных предприятий.

28. Производство продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов осуществляется на действующих мощностях в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря в соответствии с ТНПА.

29. Территория объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должна:

быть ограждена;

иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую;

иметь уклон для отвода атмосферных и смывных вод в ливневую канализацию, все водостоки должны выполняться закрытыми.

30. Расположение зданий и сооружений на территории объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки продовольственного сырья и готовой продукции.

31. Все проезды и проходы на территории объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должны иметь твердое покрытие.

32. Перед каждым входом (выходом) в производственные здания и бытовые помещения объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должны устанавливаться урны для мусора.

33. Для сбора мусора должны быть установлены мусоросборники (мусороприемники) с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для мусоросборников (мусороприемников) должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Мусоросборники (мусороприемники) должны размещаться на расстоянии не более 25 м от производственных и складских помещений для продовольственного сырья и готовой продукции.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников (мусороприемников) должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки мусоросборников (мусороприемников), урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должно быть помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе мусора на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники (мусороприемники). Вывоз мусора из мусоросборников (мусороприемников) должен осуществляться специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и готовой продукции запрещается.

34. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели

(невозвратные отходы), должен производиться в емкости с полимерными мешками–вкладышами.

35. Хранение невозвратных отходов пищевого производства, подвергающихся порче, до их утилизации должно производиться на объекте, осуществляющем производство продуктов питания для детей, в охлаждаемых камерах. Подвергающиеся порче объемные отходы, хранение которых в охлаждаемых камерах невозможно, должны вывозиться с объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, в течение 12 часов после их образования.

36. На объекте, осуществляющем производство продуктов питания для детей, хранение сырья и тары, упаковочных материалов под открытым небом, вне складских помещений, готовой продукции за пределами складов и экспедиций запрещается.

37. Территория объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должна содержаться в чистоте.

38. В производственной зоне объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, размещаются: производственные здания, склады продовольственного сырья и готовой продукции.

39. В хозяйственно-складской зоне объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, размещаются: складские помещения для тары, строительных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, ремонтные мастерские, площадки для установки контейнеров, стоянки для временной парковки транспортных средств работников, котельные и другие.

40. Производственные помещения объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, запрещено размещать в подвальных и полуподвальных этажах зданий.

41. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и складских помещений (участков) должно исключать возможность загрязнения готовой продукции и обеспечивать разделение технологических процессов на опасные (грязные) и безопасные (чистые) зоны, организацию поточного производства без перекреста движения продовольственного сырья и готовой продукции.

42. Набор и площади помещений производственной и хозяйственно-складской зон должны соответствовать мощности и ассортиментному перечню выпускаемой продукции объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, и обеспечивать соблюдение требований ТНПА.

43. Участки первичной подготовки продовольственного сырья, основных технологических операций, стерилизационного отделения размещаются в отдельных помещениях.

44. Резервуары для изготовления и хранения продовольственного сырья и готовой продукции обеспечиваются плотно закрывающимися крышками.

45. Полы в производственных, складских и вспомогательных помещениях:

выполняются из водонепроницаемых материалов, которые выдерживают обработку моющими средствами и средствами дезинфекции;

имеют гладкую, нескользкую поверхность;

имеют достаточный уклон к канализационным трапам для гарантии осушения;

не должны иметь выбоин и неровностей.

46. Стены производственных помещений облицовываются плиткой или другими материалами, пригодными для санитарной обработки. Стены обрабатываются не реже одного раза в неделю моющими средствами, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

47. Потолки должны иметь гигиеничное покрытие. Образование конденсата на потолке и конструкциях не допускается.

48. Для отделки ограждающих поверхностей помещений используются материалы безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

49. Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь, должны быть изготовлены в соответствии с требованиями ТНПА из материалов, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

50. Технологическое оборудование в установленном порядке оснащается контрольно-регистрирующими приборами. Стекланные термометры без защитной оправы не используются.

51. Расстановка технологического оборудования производится в соответствии с технологической схемой, обеспечивающей поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации трубопроводов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции и обеспечивающей возможность его мойки и дезинфекции.

52. В производственных цехах ремонтные и строительные работы производятся только при полной остановке производственного процесса.

53. Технологическое оборудование, аппаратура и трубопроводы монтируются таким образом, чтобы обеспечивать полное освобождение от продукции, моющих средств и средств дезинфекции.

54. При проведении мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары используются моющие средства и

средства дезинфекции, безопасность применения которых подтверждена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

55. Уборка цехов производится ежедневно после окончания работы каждой смены и при необходимости в течение смены.

56. Уборочный инвентарь для уборки производственных помещений должен иметь надпись, соответствующую его назначению, и храниться изолированно от технологического оборудования.

## ГЛАВА 6

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ОСВЕЩЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

57. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должны:

предусматриваться естественная, механическая, смешанная вентиляция, в соответствии с требованиями ТНПА и технологии производства;

осуществляться кондиционирование воздуха.

58. В производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, предусматривается приточно-вытяжная общеобменная механическая вентиляция в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

59. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, в обязательном порядке должен очищаться от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки.

60. Технологическое оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, снабжается местными системами вытяжной вентиляции, а при выделении пыли, обеспечивается индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами).

61. Вентиляционное оборудование:

размещается в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с требованиями ТНПА;

проходит проверку эффективности работы и паспортизацию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

62. Система отопления должна отвечать ТНПА. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий разрешено использовать в качестве теплоносителя перегретую воду и насыщенный водяной пар.

63. Средствами отопления, вентиляции (кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

- здоровья и работоспособности работников;
- сохранения пищевых продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранения оборудования.

64. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

65. Освещение помещений должно соответствовать требованиям ТНПА.

66. Светильники в производственных помещениях обеспечиваются защитными плафонами.

Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами размещаются над технологическим оборудованием с целью исключения возможности попадания осколков в пищевой продукт.

Вся осветительная арматура содержится в чистоте и подвергается по мере необходимости периодической чистке, но не реже одного раза в месяц.

67. Внутренняя сторона оконного, фонарного остекления, рамы и пространство между рамами очищают от пыли и промывают по мере загрязнения. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и другие).

68. В помещениях, требующих особого санитарного режима (заквасочной, расфасовке продуктов питания для детей, лабораторных боксах и других) для обеззараживания воздуха устанавливаются бактерицидные лампы. Режим работы бактерицидных ламп должен соответствовать требованиям инструкций по их эксплуатации.

69. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных и других помещениях, на территории объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должны соответствовать требованиям ТНПА.



## ГЛАВА 7

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

70. Размещение, устройство и проектирование систем централизованного холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения в зданиях и помещениях объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должно соответствовать требованиям ТНПА.

71. В производственных цехах предусматриваются:  
раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;  
сливные краны со смесителями холодной и горячей воды, шлангами длиной 20 м (на каждые 100 м<sup>2</sup> площади), при этом конструкция смесителей должна исключать повторное загрязнение рук после мытья;  
дозаторы для жидкого мыла;  
одноразовые (бумажные) и электрополотенца;  
кронштейны для хранения шлангов.

72. Водоснабжение для хозяйственно-питьевых нужд осуществляется из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

73. Системы водоснабжения и канализации должны соответствовать требованиям ТНПА.

74. Запрещено использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также для санитарной обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

75. Работа объектов, осуществляющих производство продуктов питания для детей, при отсутствии горячей и холодной воды не допускается.

76. Вводы хозяйственно-питьевого водопровода на территорию объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, должны оборудоваться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

Вводы хозяйственно-питьевого водопровода оснащаются:

обратным клапаном;

манометром;

термометром;

краном отбора проб воды для лабораторных исследований.

Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, запрещается.

77. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, а при их отсутствии в систему локальных очистных сооружений канализации.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками в общую сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков.

78. Прокладка внутренних канализационных сетей с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолками производственных и складских помещений запрещается.

79. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах.

80. Все производственные и другие помещения с возможными стоками на пол оборудуются сливными кранами и трапами с уклоном пола к ним.

81. Для сбора и удаления атмосферных осадков должна быть предусмотрена ливневая канализация.

## ГЛАВА 8

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА И БЫТА РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

82. Лица, поступающие на работу и работающие на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, должны проходить медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

83. Гигиеническое воспитание и обучение работников, характер деятельности которых связан с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продуктов питания для детей, осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

84. Все работники объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, обязаны:

приходить на работу в чистой личной одежде и обуви, при входе на объект, осуществляющий производство продуктов питания для детей, тщательно очищать обувь;

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной комнате;

тщательно следить за чистотой рук; коротко стричь ногти на руках; мыть руки теплой водой с мылом и проводить их гигиеническую обработку средством дезинфекции для рук перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;

перед началом работы надевать чистую санитарную одежду;

при выходе из здания на территорию и посещении туалетов снимать санитарную одежду;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной инфекции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, и обращаться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи;

сообщать администрации обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями членов семьи работника.

Запрещается:

использовать санитарную одежду не по назначению, застегивать ее булавками, иголками, хранить в карманах предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;

надевать на санитарную одежду верхнюю одежду;

прием пищи в санитарной одежде;

принимать пищу и курить в производственных, складских и подсобных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.

85. Гигиеническую обработку рук следует проводить, средствами дезинфекции для рук, соответствующих требованиям законодательства Республики Беларусь, в концентрациях, указанных в инструкциях по применению.

86. Работник обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке.

87. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

88. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды (не менее трех). Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на объектах, осуществляющих производство продуктов питания для детей, централизованно.

Производить стирку санитарной одежды вне объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, запрещается.

89. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

90. Работники объекта, осуществляющего производство продуктов питания для детей, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях, обязаны:

выполнять правила личной гигиены;

инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;

при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

91. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной комнаты.

92. В каждом производственном помещении должна быть аптечка первой медицинской помощи универсальная с перечнем вложений, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. №4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., №68, 8/15904).

Приложение 1  
к Санитарным нормам,  
правилам и гигиеническим  
нормативам «Гигиенические  
требования к организации  
производства пищевых  
продуктов, предназначенных  
для питания детей»

Лекарственное растительное сырье для производства чаев на основе  
травяного сырья (детских травяных чаев) для детей раннего возраста и  
биологически активных добавок к пище для детей старше 3 лет

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
1.	Анис обыкновенный	<i>Anisum vulgare</i> Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса ( <i>Anisi fructus</i> )
2.	Алтей лекарственный	<i>Althaea officinalis</i> сем. Malvaceae	корни алтея ( <i>Althaeae radix</i> )
3.	Берёза бородавчатая	<i>Betula verrucosa</i> Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы ( <i>Betulae folium</i> )
4.	Берёза повислая	<i>Betula pendula</i>	То же
5.	Бузина черная	<i>Sambucus nigra</i> L. сем. Sambucaceae	Цветки бузины ( <i>Sambuci flos</i> )
6.	Брусника	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники ( <i>Vaccini fructus</i> )
7.	Гибискус	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса ( <i>Hibisci flos</i> )
8.	Красная мальва	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L. сем. Malvaceae	То же
9.	Душица обыкновенная	<i>Origanum vulgare</i> сем. Lamiaceae	Трава душицы ( <i>Origani herba</i> )
10.	Земляника	<i>Fragaria</i> сем. Rosaceae	Листья земляники ( <i>Fragariae folium</i> )
11.	Ноготки аптечные	<i>Calendula officinalis</i> L. сем. Composite	Цветки календулы ( <i>Calendulae flos</i> )
12.	Крапива двудомная	<i>Urtica dioica</i> L. сем. Urticaceae	Листья крапивы ( <i>Urticae folium</i> )
13.	Лаванда узколистная	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды ( <i>Lavandulae flos</i> )

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
14.	Липа сердцевидная	<i>Tilia cordata</i> Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы ( <i>Tiliae flos</i> )
15.	Малина обыкновенная	<i>Rubus idaeus</i> L. сем. Rosaceae	Листья малины ( <i>Rubi idaei folium</i> )
16.	Просвирник лесной	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i> ) сем. Malvaceae	Цветки мальвы ( <i>Malvae flos</i> )
17.	Мальва лесная	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i> ) сем. Malvaceae	То же
18.	Мелисса	<i>Melissa officinalis</i> сем. Lamiaceae	Листья мелиссы ( <i>Melissae folium</i> )
19.	Мята лимонная	<i>Melissa officinalis</i> сем. Lamiaceae	То же
20.	Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной ( <i>Menthae piperitae folium</i> )
21.	Облепиха	<i>Hippophae rhamnoides</i> L. сем. Elaeagnaceae	Плоды облепихи ( <i>Hippophaë folium</i> )
22.	Подорожник большой	<i>Plantago major</i> L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника ( <i>Plantaginis herba</i> )
23.	Подорожник средний	<i>Plantago media</i> L. сем. Plantaginaceae	То же
24.	Подорожник ланцетовидный	<i>Plantago lanceolata</i> L. сем. Plantaginaceae	То же
25.	Померанец горький	<i>Citrus aurantium</i> сем. Rutaceae	Померанца корка
26.	Ромашка аптечная	<i>Matricaria recutita</i> L. сем. Compositae (syn. <i>Chamomilla</i> L.)	Цветки ромашки ( <i>Chamomillae flos</i> )
27.	Чёрная смородина	<i>Ribes nigrum</i> L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины ( <i>Ribi nigri folium</i> )
28.	Тимьян душистый	<i>Thymus vulgaris</i> L. ( <i>Thymus marschallianus</i> ) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна ( <i>Thymi herba</i> )
29.	Чабрец	<i>Thymus serpyllum</i> сем. Lamiaceae	то же
30.	Тимьян ползучий	то же	то же
31.	Тмин обыкновенный	<i>Carum carvi</i> , сем. Umbellifere	Плоды тмина ( <i>Cari carvi fructus</i> )

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья, используемые для производства чая
32.	Фенхель обыкновенный	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля ( <i>Foeniculi fructus</i> )
33.	Укроп аптечный	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill сем. Umbelliferae	то же
34.	Черника	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники ( <i>Myrtilli fructus</i> )
35.	Шиповник	<i>Rosa</i> сем. Rosaceae	Шиповника плоды ( <i>Rosae fructus</i> )

Приложение 2  
к Санитарным нормам, правилам  
и гигиеническим нормативам  
«Гигиенические требования к  
организации производства  
пищевых продуктов,  
предназначенных для питания  
детей»

Витамины и минеральные соли, используемые при производстве  
продуктов детского питания

Наименование	Форма
Биотин	D -биотин
Витамин D	D <sub>3</sub> холекальциферол, D <sub>2</sub> эргокальциферол
Витамин A	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат, ретинол, бета-каротин
Витамин B <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид (тиамин хлорид); тиамин бромид; тиамин мононитрат
Витамин B <sub>12</sub>	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Витамин B <sub>2</sub>	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин B <sub>6</sub>	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL –альфа-токоферол; D -альфа- токоферола ацетат; DL -альфа-токоферола ацетат
Витамин K	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин C	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) fumarат; железа (III) дифосфат (пирофосфат); железа(II) цитрат; железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия, йодат калия; йодид натрия
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; L-карнитин L-тарtrate



Наименование	Форма
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; медь-лизинный комплекс
Натрий	Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен	Селенит натрия; селенат натрия
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Холин	Холина хлорид, холина цитрат; холина битартрат, холин
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид