

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

В.М. Зимняков

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Учебное пособие
для магистратуры по направлению подготовки 36.04.01
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Пенза 2023

УДК 614.31 (094)
ББК 51.23
3 62

Рецензент: доктор биологических наук, профессор
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ **Г.И. Ильина**

Издается по решению методической комиссии технологического факультета от 11 апреля 2023 г., протокол № 12

Зимняков, В.М.

3 62 Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности: учебное пособие / В.М. Зимняков; Пензен. гос. аграр. ун-т. – Пенза: ПГАУ, 2023. – Текст электронный.
1 CD (151)

Учебное пособие по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» предназначено для изучения данной дисциплины магистрами по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

УДК 614.31 (094)
ББК 51.23

© Зимняков В.М., 2023
© ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
ГЛАВА 1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА САНИТАРНОГО НАДЗОРА.....	5
1.1 Предмет дисциплины.....	5
1.2 Санитарное законодательство и санитарный надзор.....	6
1.3 Права и обязанности санитарных врачей.....	11
ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ.....	18
2.1 Классификация пищевых производств и сырья.....	18
2.2 Общие санитарно-гигиенические требования к пищевым предприятиям.....	22
ГЛАВА 3 САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	28
3.1 Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий.....	28
3.2 Требования к содержанию пищевых предприятий.....	31
3.3 Моющие средства: группы, свойства, требования.....	33
ГЛАВА 4 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И ПЛАНИРОВКЕ, ФАКТОРАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ И БЛАГОУСТРОЙСТВУ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	36
4.1 Санитарно-гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия и генплану участка.....	36
4.2 Санитарно-гигиенические требования к микроклимату и освещенности помещений, уровням шума и вибрации, качеству питьевой воды и системам благоустройства.....	37
ГЛАВА 5 МЕТОДИКА ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	45
5.1 Основные понятия. Принципы и методы проектирования пищевых предприятий.....	45
5.2 Определение мощности проектируемого производства.....	48
5.3 Выбор технологии производства.....	50
ГЛАВА 6 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАВОДАМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА.....	54
6.1 Классификация молочных предприятий.....	54
6.2 Санитарно-гигиенические требования к заводам по переработке молока.....	57
ГЛАВА 7 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИМ ПРЕДПРИЯТИЯМ.....	66
7.1 Санитарно-гигиенические требования к размещению мясоперерабатывающих предприятий.....	66

7.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию мясоперерабатывающих предприятий.....	68
ГЛАВА 8 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ХЛЕБОПЕКАРНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ.....	76
8.1 Санитарно-гигиенические требования к сырью для производства хлеба.....	76
8.2 Санитарные требования к производству кондитерских изделий.....	77
8.3 Санитарно-гигиенические требования к эксплуатации хлебопекарных предприятий.....	80
ГЛАВА 9 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	85
9.1 Классификация оборудования пищевых предприятий.....	85
9.2 Общие требования к оборудованию.....	87
9.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию и инвентарю.....	88
ГЛАВА 10 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА.....	95
10.1 Санитарно-гигиенические требования к производственным и служебно-вспомогательным помещениям предприятий пищевой промышленности.....	95
10.2 Санитарно-гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.....	98
10.3 Личная гигиена персонала.....	100
ГЛАВА 11 ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ЗА ПРОЕКТИРОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	105
11.1 Основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием пищевых объектов.....	105
11.2 Предупредительный санитарный надзор на этапе проектирования...	106
11.3 Предупредительный санитарный надзор на этапе приема и ввода пищевого предприятия в эксплуатацию.....	122
ГЛАВА 12 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	124
12.1 Цели и объекты производственного контроля.....	124
12.2 Требования к разработке плана производственного контроля	129
12.3 Организация производственного контроля.....	131
ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ.....	133
ЛИТЕРАТУРА.....	147