

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства

Безопасность пищевой масложировой продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

- 1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой масложировой продукции;
- 2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой масложировой продукции;
- 3) контролем за работой технологического оборудования;
- 4) соблюдением условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства пищевой масложировой продукции;
- 5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой масложировой продукции;
- 6) выбором способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем;
- 7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего Федерального закона.