**Требования надзорных органов к кондитерской**

Объем требований надзорных органов к кондитерской зависит от ее размеров, объема выпускаемой продукции и ассортимента выпускаемой продукции. Но весь стандартный набор требований контролирующих структур (причем, набор этот достаточно существенный) для "кондитерки" в формате мини и крупного предприятия будет одним и тем же и регламентируется одними и теми же нормативными актами.

**С какими органами нужно согласовывать открытие предприятия?**

* Роспотребнадзор (на местном уровне СЭС).
* МЧС.
* Служба государственного пожарного надзора.

Если вы планируете полноценную кондитерскую фабрику и планируете арендовать под нее отдельностоящее здание либо строить его заново, придется согласовывать проектные документы с управлением по архитектуре. При открытии кондитерского цеха модульного типа в мини-формате этого делать не придется.

## Основные регламентирующие документы

Если у вас есть опыт открытия цеха по выпечке хлеба, даже самого маленького, вы можете обратиться к тем же документам, с которыми знакомились для этих целей. Если вы новичок в пищевой отрасли начинать нужно с [СанПиН 2.3.4.545-96](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/sanpin-po-proizvodstvu-hleba_1.pdf%22%20%5Ct%20%22_blank) и [СанПиН 2.3.6.1079-01](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normativno_pravovie_01022017.pdf%22%20%5Ct%20%22_blank). А также нормами по проектированию маломощных кондитерских предприятий ([НТП-АПК 1.20.02.001-04](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/4293853698.pdf)).

При подготовке помещения, обустройстве водопровода, канализационной системы и вентиляции, проектировании системы, обеспечивающей противопожарный режим следует руководствоваться следующими нормативными документами:

* [Закон 5151-1](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/fz-5151-1-1993.pdf) "О сертификации продукции и услуг";
* [СНиП 2.04.01-85](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/snip_2-04-01-85.pdf) - "Внутренний водопровод и канализация зданий";
* [СНиП 23-05-95](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/53.13.330.2016.pdf) (взамен СНиП II-4-79) - "Естественное, искусственное освещение";
* [СНиП 23-03-2003](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/snip_23_03_2003_zashhita_ot_shuma_file_1_3506.pdf) - "Защита от шума";
* [СНиП 2.04.05-91](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/snip_2.04.05-91_otoplenie_ventilyatsiya_konditsionirovanie.pdf) - "Отопление ,вентиляция и кондиционирование";
* [СНиП 2.09.04-87](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/4294854786.pdf) - "Административные и бытовые здания";
* [СНиП 2.09.02-85](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/snip_2.09.02-85_proizvodstvennye_zdaniya_0.pdf) - "Производственные здания";
* [ВНТП 02-92](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/8.pdf) - "Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности";
* [СНиП 2.04.03-85](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/2.04.03-85.pdf) - "Канализация. Наружные сети и сооружения";
* [ГОСТ 2874-82](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/gost_2874_82.pdf)- "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством";
* [СН 245-71](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/4294853876.pdf) - "Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий".

Ориентируясь на них, вы сможете грамотно оснастить свое предприятие и избежать штрафов, существенно снижающих вашу прибыль. С документами рекомендуем ознакомиться тщательно, не ограничиваясь одним или двумя СанПиНами.

Дело в том, что один СанПиН может отменять разрешения другого. Например, согласно требованиям к предприятиям общепита, в группу которых отнесены и кондитерские, такие предприятия небольшого размера (до 50 рабочих мест) можно размещать в жилых зданиях. Но в основном это относится к столовым, кафе, закусочным. Существуют СНиПы, согласно которым пекарские заведения не следует размещать в таких местах.

## Требования Роспотребнадзора

Требования этой организации распространяются на прилежащую к кондитерской фабрике территорию, собственно здание, его отделку и оборудование, воду, канализацию и отопление, а также на поддержание мер, обеспечивающих благополучие населения.

### Требования к территории

Требования определяются размерами кондитерской, если это будет отдельный мини-комбинат, территория должна находиться на земле, предназначенной под промышленные нужды. Ее огораживают, высаживают зеленые насаждения, ухаживают за ними (включительно с поливом), убирают и вывозят мусор. Если кондитерская мобильная или сделана в модульном исполнении - этого делать не требуется.

### Требования к помещению

Помещение лучше всего арендовать или возводить отдельное (капитальное или модульное). Если строение капитальное - лучше арендовать то, что изначально предназначалось под кондитерскую. С таким целевым назначением здания работать с СЭС будет проще.

Если вы захотите арендовать помещение в жилом доме, вам придется получить специальное разрешение Роспотребнадзора. Потому что, с одной стороны, согласно [СНиПу 31-01](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/doc_snip-31-01-2003.pdf%22%20%5Ct%20%22_blank) от 2003 года и [СП 4.13130](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/sp_4_13130-2013.pdf)пекарские цеха в жилых зданиях располагать нельзя в связи с их особой пожароопасностью, а, с другой стороны, санитарные органы идут навстречу предпринимателям и разрешают открывать очень маленькие предприятия, которые могут выпускать меньше тонны изделий в сутки. Правда, для этого необходимо оборудовать отдельный вход, предусматреть автономные системы вентиляции, сброса стоковых вод и поставки воды.

Требования к среднему по величине кондитерскому предприятию по наличию помещений следующие:

* горячий цех;
* склад (бокс) для хранения готовых изделий с расчетом на 24 часа хранения;
* склад (бокс) для сырья (с уровнем влажности не более 75%);
* моечная (бокс для посуды и бокс для обработки яиц, включающий место для распаковки яиц, мытья и яйцебитню);
* комната (бокс) для работы с наполнителями;
* туалет с умывальником;
* раздевалка для работников;
* помещение для хранения отходов;
* вспомогательные помещения.

Если вы предполагаете реализовывать продукцию в розницу и мелким оптом не передавая ее в магазины, нужно оборудовать изолированную торгово-выставочную зону. Посмотреть требования к перечню помещений в зависимости от объема продукции можно в главе 10.1. СанПиН 2.3.6.1079-01.

Любая кондитерская должна иметь два входа: для доставки сырья и выдачи готовой продукции. Процесс производства должен осуществляться поступательно и пути перемещения сырых продуктов и полуфабрикатов не должны пересекаться с путями движения готовых изделий.

Внутренняя отделка помещений зависит от назначения цеха. Так, моечные выкладывают керамической плиткой, цех по выпечке красят водоэмульсионной краской. Все поверхности (полы, стены) должны легко мыться и выдерживать высокие температуры, влажную среду и контакт с дезинфектантами.

Облицовывать/оклеивать стены материалом легко возгорающимся, абсорбирующим влагу, жир и являющимся питательной средой для патогенных микроорганизмов, грибков или насекомых (а такими материалами являются, в том числе, дерево и обои) запрещено.

Особые требования у СЭС предъявляются к кондитерским цехам (боксам), в которых проводится работа с кремами. Сахаросодержащая продукция и высокие концентрации сахара способствуют развитию кокковой микрофлоры. Поэтому за чистотой в помещении и выдерживанием рецептуры приготовления и хранением крема санитарные службы следят очень строго. Одним из требований СЭС к этим цехам является установка в них бактерицидных ламп.

Если вы планируете семейный кондитерский цех с витриной и залом для приема гостей, вам понадобится порядка 100 квадратов. Это не строгое требование, но разместить все требуемые боксы для производственных целей и комнату для посетителей на площади менее 60 квадратов физически очень сложно.

### Требования к оборудованию и инструментам

Объем оборудования зависит от величины вашего предприятия и ассортимента продукции. Минимумом считаются:

* печи (электро- и конвекционная);
* устройство для замешивания теста;
* холодильно-морозильное оборудование (холодильник, камера для замороженных продуктов);
* аппарат для просеивания муки с магнитным устройством для улавливания металлопримесей.
* миксер;
* 4-секционная ванна для обработки и мятья яиц;
* бисквитная машинка;
* котел для приготовления кремов;
* разделочные доски, ножи, терки (в том числе механические);
* миски, кастрюльки, ковшики;
* весы;
* стеллажами и приспособлениями для перевозки выпечки.

Все оборудование и инструментарий должны быть закуплены официально, иметь сертификаты и соответствовать требованиям СЭС. Рассчитывая количество аппаратов и инструментов нужно исходить из ассортимента вашей продукции и того, что разрезание готовой продукции (например, бисквита или пирогов) должно проводиться предназначенным для этого инструментом, который не может использоваться для работы с сырьем и полуфабрикатами.

Тара, посуда и оборудование маркируется. Маркировка должна определять для какого цеха (бокса) этот инвентарь предназначен. Все оборудование должно легко мыться. Существуют установленные нормы для периодичности мытья и обработки каждого вида инструментов. Он в обязательном порядке очищается от остатков продукции, тщательно моется и дезинфицируется согласно правилам.

### Требования к вентиляции

Вентиляция для предприятий, расположенных при кафе в жилых домах, оборудуется в виде отдельной системы .В кондитерских цехах обязательно требуется устанавливать высокомощные вытяжные системы. Мощность систем рассчитывается при их проектировании исходя из мощности оборудования по выпечке. Методология расчета изложена в [ТМДП 27-0-3.86](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/4293784372.pdf).

Все вентиляционное оборудование должно регулярно осматриваться специалистами и проходить техническое обслуживание. Доступ к нему должен быть простым. Все кожухи и вентиляционные коридоры монтируются из легко моющегося материала, устойчивого к неблагоприятным температурно-влажностным условиям и обработке дезинфицирующими составами.

Все оборудование, воздуховоды, трубы, отводящие тепло, требуется изолировать специальными материалами. На их поверхности температура не должна превышать 45⁰С.

### Требования к воде

Вода должна быть подведена горячая и холодная, обязательно питьевая. Требования к ней установлены [СанПиНом 2.1.4.1074-01](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/file-2.pdf) и постановлением главврача санитарной службы №24. Норма расхода воды рассчитывается исходя из объемов изготавливаемой продукции.

Если вода будет подаваться из артезианского источника, собственник кондитерской должен обеспечить вокруг нее санитарно-защитную зону в 25 м и систематический контроль за качеством воды (пробы), санитарно-техническим состоянием зоны забора.

В цех проводят горячую и холодную воду, краны устанавливают из расчета 1 шт./500 кв.м. рабочей площади.

### Требования к канализации

Устройство системы сброса сточных вод должно отвечать требованиям СНиП 2.04.03-85 как по обустройству внутреннего водопровода, так и по устройству внешних сетей .

### Требования к отоплению

Кондитерская обязательно должна иметь систему отопления. Причем, отапливаются не только помещения для гостей или персонала. Складские и бытовые помещения также должны быть оборудованы отопительными системами. В этих помещениях СЭС проверяет температурно-влажностный режим. Особое внимание уделяется местам хранения готовой продукции и сырья.

### Требования к проводке и освещению

К проводке, особенно в горячем цену, зоне хранения деревянной и бумажной тары и просеивания муки предъявляются строгие требования. Ее хорошо изолируют и делают скрытой, выключатели, всевозможные рубильники располагают за пределами этой зоны.

Осветители защищаются взрывобезопасной арматурой. В кондитерской разрешено использование:

* естественной инсоляции;
* искусственного освещения;
* комбинированного метода.

Нормируется освещение согласно [СНиП 23-05-95](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/sp_52_13330_2011.pdf)и ВНТП 02-92, осветители не размещают непосредственно над емкостями, которые могут открываться. Рекомендуется указанными нормативными документами устанавливать люминесцентные осветители в боксах:

* для замешивания теста;
* разделки теста;
* заварочном отделении и дрожжевом боксе;
* в зоне хранения готовой продукции.

В основных помещениях при общем освещении должно поддерживаться 200 лк, при этом коэффициент пульсации не должен превышать 20%. Подробнее об освещении цехов можно посмотреть в таблице здесь.

### Требования к сырью и таре

Все сырье, которое используется при выпечке сладостей, гостируется, оно должно иметь сертификаты (качества, гигиенический) и правильно хранится только на стеллажах:

* при температуре не выше +6 ⁰С.
* на расстоянии от стены от 0,5 м;
* от пола - 0,25 м;
* проходы между стеллажами от 0,75 м.

Тара маркируется и плотно закрывается. Мука хранится отдельно от остального сырьевого материала. При использовании привозного (импортного) сырья оно должно иметь те же сертификаты и разрешительные документы от Госкомсанэпиднадзора.

Использоваться могут продукты определенного сорта и качества, например, масло с влагосодержанием не более 20%. И если на упаковке обнаружено сильное загрязнение либо плесень, такое сырье использовать нельзя.

Сырье вносится в цех во внутренней цеховой таре, в привезенной упаковке оно не должно поступать в отделение по выпечке. Крема готовятся непосредственно перед использованием в изделиях и хранению не подлежат.

Тара, используемая мини-кондитерской должна быть сертифицирована. Все моменты, касаемо тары, упаковки продукции, ее хранения описываются в санитарных нормах и правилах. Нормативы пересматриваются. Поэтому на момент организации предприятия и в процессе его работы актуальную информацию нужно получать у СЭС.

### Требования к готовым изделиям

Хранится готовая продукция:

* кремовая при температуре +6⁰С и ниже в холодильнике:
* торты без кремовой начинки/отделки, пирожные с жировым и фруктовым наполнением можно хранить при температуре до +18⁰С при ограниченной до 75% относительной влажности окружающего воздуха.

Готовые изделия должны быть реализованы в течение суток с момента выпечки. Сроки годности на продукцию устанавливаются согласно действующим нормативам, относящимся к скоропортящейся продукции.

Если срок годности их истек, то решение об их дальнейшей судьбе (утилизация, использование) принимается согласно [ПП РФ №1263](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/postanovlenie_pravitelstva_rf_1263.pdf) от 29.09.97 года.

### Требования к работникам

Работники кондитерского цеха должны иметь специальное образование и проходить медицинские осмотры (при поступлении на работы и далее ежегодно). При проверке СЭС требует санитарные книжки всех сотрудников предприятия.

### Уголок потребителя

Крупные кондитерские цеха могут установить [стенды потребителя](https://biznesplan-primer.ru/stati/trebovaniya-i-normy/ugolok-potrebitelja), мини-цехам по изготовлению сладостей достаточно завести [жалобную книгу](https://biznesplan-primer.ru/stati/trebovaniya-i-normy/kniga-otzyvov-i-predlozhenij) и собрать основную информацию о предприятии:

* Регистрационные документы (копия св-ва о постановке на учет в налоговой и копия регистрации предприятия).
* ИНН предприятия;
* Его название и адрес.
* ФИО и контактная информация первого лица.
* Перечень, предлагаемой продукции с ценой на нее, подписанный первым руководителем.

Жалобная книга должна быть обязательно. Заполняют ее соответственно требованиям проверяющих органов.

## Требования МЧС и пожарных служб

При работе с пожарными службами вы столкнетесь с необходимостью:

* установить средства первичного пожаротушения в каждом помещении (огнетушитель) с инструкцией по его использованию и датой поверки;
* обустроить пожарный выход из помещения;
* разработать план эвакуации при пожаре и выполнить его в цветном формате А3;
* на каждый бокс/помещение повесить табличку, определяющую класс его опасности (формат А4).

Так как риск возникновения пожара в кондитерской достаточно велик и особая опасность возникает в мукопросеевающей зоне и складе для хранения этого продукта (помещение относится к классу В-IIa), требования пожарных и службы по чрезвычайным происшествиям довольно строги.

### Основные законодательные акты

* ФЗ РФ №123 от 22.07.08.
* [ФЗ РФ N69](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/69-fz_ot_21121994_o_pozharnoy_bezopasnosti.pdf) от 21.12.94.
* [Приказ МЧС №313](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/prikaz-mchs-rf-ot-18-06-2003-313-ob-utverzhdenii-pravil-pozharnoj-bezopasnosti-v-rossijskoj-federacii.pdf)от 18.06.03 года.
* [ПУЭ](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/pue6.pdf).
* [НПБ 104-03](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/4294844985.pdf).
* [ППБ 01-03](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/ppb_01_03.pdf)
* [СП9.13130.2009](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/sp9.13130.2009.pdf)
* [ПП №390 от 25.04.12](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/pravila_protivopozharnogo_rezhima.pdf)..

### Требования к территории

Требования к территории выдвигаются к кондитерскому производству, только если оно имеет собственную территорию. В любом случае требуется:

* Обустраивать специальные места для курения.
* Нельзя сжигать использованную тару вблизи кондитерского цеха.
* Территория вокруг "кондитерки" должна содержаться в чистоте.
* Она должна быть освещена.

Более серьезные требования будут у данных служб к крупному цеху.

### Требования к помещению

Основные требования включают:

1. Наличие исправных первичных средств пожаротушения и системы противопожарной безопасности. Для мелких кондитерских Достаточно АПС (оповещение) и СОУЭ  (система организации эвакуации) с организацией искрозащищенной цепи. Разработка системы проводится согласно [СНиП 2.04.09-84](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/2-04-09-84.pdf%22%20%5Ct%20%22_blank) и ПУЭ.
2. Помещение кондитерской должно иметь пожарный выход с проемом не менее 80 см. При наличии одного запасного выхода количество работников кондитерской не должно быть более 50 человек.
3. Согласно ПУЭ и СНиПу 2.04.09-84 для всех помещений устанавливается категория опасности.
4. Пути эвакуации должны быть свободными. Если в помещении работает более 15 человек, двери могут открываться только в сторону выхода. Пути эвакуации отделываются негорючими материалами. Для крупных цехов следует предусмотреть системы отсекающие огонь дым и мешающие их распространению (водозавесы, заслонки, спецдвери, противодымные приспособления).

Если арендованное/купленное здание имеет чердак/подвал, с наличием там деревянных конструкций, их обрабатывают спецсоставами, предотвращающими горение не менее 1 раза/год. В помещении кондитерского цеха нельзя хранить вещества с неизвестными свойствами по взрыво- и пожарной опасности.

### Требования к вентиляции и освещению

Оборудование в цехе должно быть:

1. Пожаробезопасным.
2. Все вентиляционные рукава и короба должны быть герметичными, стыки обработаны герметиками.
3. Осветители забраны взрывозащитной арматурой.
4. Проводка изолирована и скрыта.
5. Из самых опасных зон (склад муки и бокс по ее просеиванию) выключатели вынесены.
6. Электросеть должна монтироваться таким образом, чтобы не соприкасаться с горючим материалом или горячим оборудованием.

### Требования к работникам

Работники предприятия должны знать основные действия при пожаре (вызвать бригаду для тушения пожара, оповестить руководство и других сотрудников, организовать процесс тушения, если это возможно и.т.п.). В том числе каждый работник обязан знать, что углекислотные огнетушители не используют при горении электросетей и оборудования, находящегося под напряжением.

Требования санитарного надзора - ведомственного и санэпидстанции о недопущении к работе нарушителей санитарных правил, больных и бактерионосителей и лиц, не прошедших медицинского обследования, - являются обязательными.

Контроль за своевременным прохождением медицинских обследований, прививок, ведением медицинской документации, правильностью учета переболевших желудочно-кишечными инфекциями, глистоносителей, бактерионосителей, за учетом профессиональной заболеваемости, а также контроль за проведением оздоровительных мероприятий осуществляется ведомственной санитарной службой под руководством санитарно-эпидемиологической станции;

б) приходить на работу в чистой (личной) одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь;

в) верхнее платье, головной убор, калоши, личные вещи оставлять в гардеробной;

г) перед работой принять душ, надеть чистую санодежду, подобрать волосы под [колпак](http://www.alppp.ru/kol-vinogradn/) или косынку; запрещается застегивать санодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, носить бусы, серьги, клипсы, броши, кольца (кроме обручальных) и др.;

д) перед посещением туалета оставлять санодежду в специально отведенном месте; после посещения туалета вымыть руки с мылом и продезинфицировать 0,2-процентным раствором хлорной извести;

е) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных местах.

126. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие кондитерских предприятий обязаны бережно относиться к оборудованию, инвентарю и санодежде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

Рабочий обязан после смены убрать свое рабочее место и сдать его мастеру, бригадиру или сменщику в чистоте и порядке; соблюдать правила, предусмотренные в "Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию". Сообщать администрации о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье и при необходимости обращаться за медицинской помощью (в медпункт, поликлинику и т.п.).

127. В каждом производственном помещении рабочие сквозных профессий и другие, занятые ремонтно-строительными работами на предприятии, обязаны:

а) выполнять правила личной гигиены;

б) инструмент и запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками;

в) при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками медицинских обследований и сдачей экзаменов по санитарному минимуму.

130. Ответственность за санитарное состояние кондитерской фабрики и за соблюдение настоящих Правил несет директор предприятия.

131. Каждый рабочий должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

132. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на ведомственную санитарную службу и санитарно-эпидемиологическую станцию.