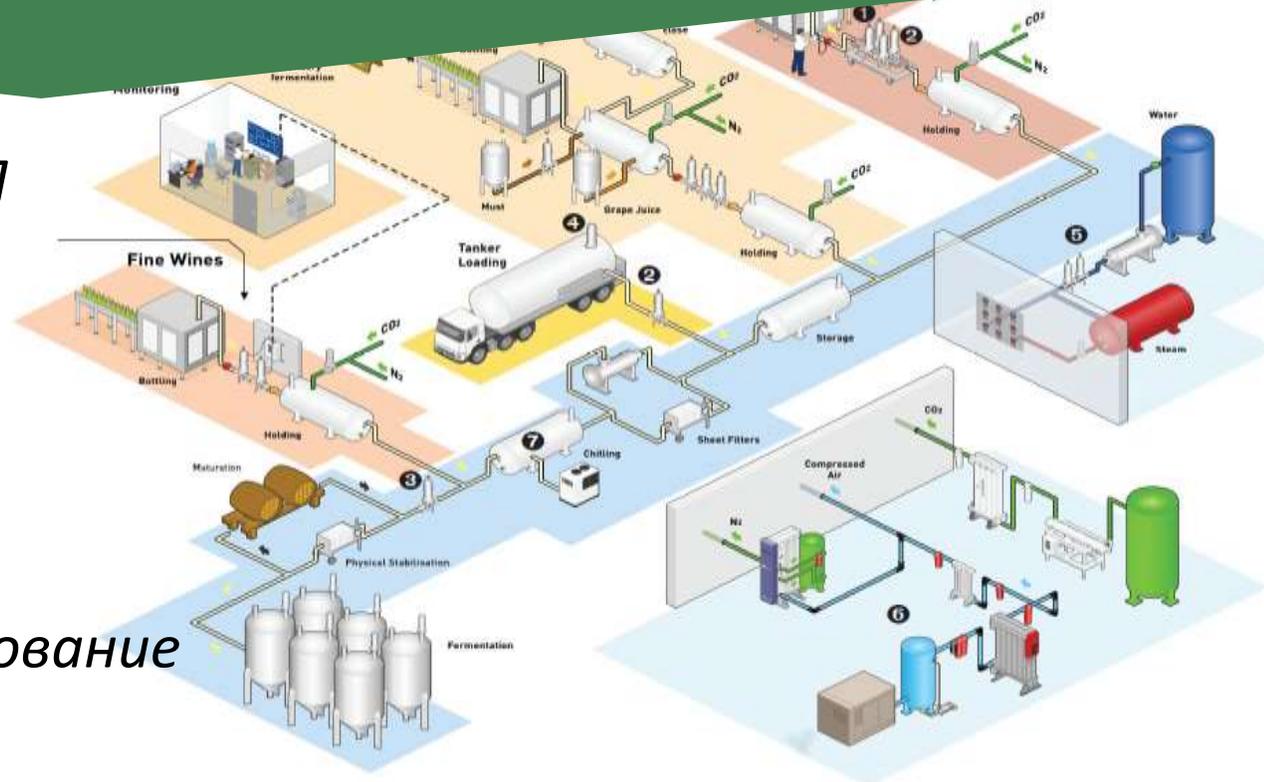


# ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

*КЛЮЧЕВЫЕ АСПЕКТЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ:*

- ✓ *безопасность продукта,*
- ✓ *безопасность персонала,*
- ✓ *эффективность работы, учитывая  
производственные потоки и оборудование*



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit



# ВАШ СПИКЕР



**ЮЛИЯ  
САВВИНА**

- Генеральный директор «НИЦ пищевой безопасности»
- Директор по науке и производству НПЦ «Агропищепром»
- Аудитор систем менеджмента безопасности пищевой продукции, НАССР
- Эксперт с опытом работы в сфере пищевого производства более 20 лет
- Преподаватель с кандидатской степенью и опытом педагогической работы в высшей школе более 11 лет
- Индивидуальный предприниматель и собственник пищевых предприятий с 2008 года
- Автор более 50 научных публикаций и учебных пособий
- Участник Всероссийских и международных конференций в пищевой отрасли
- Эксперт центра компетенций FOOD SAFETY
- Автор статей национальной образовательной и просветительской площадки «Академия Роскачества», журналов «Мясные технологии», «Контроль качества»



- **Готовые ТУ, СТО с регистрацией и экспертизой в Росстандарте**
- **ТТК, ТК**
- **ТИ к ГОСТам**
- **Разработка нормативной документации любой сложности**
- **Декларирование и сертификация**
- **Испытания продукции**
- **Разработка НАССР, СМБПП, ППК**
- **Подготовка к аудиту торговых сетей, проверкам Роспотребнадзора**

**Мы не просто разрабатываем документы. Мы делаем предприятия ЛУЧШЕ. Наша экспертиза всегда на защите Вашего бизнеса**



# НПА, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,  
**ст. 14 Требования к организации производственных помещений,  
в которых осуществляется процесс производства  
(изготовления) пищевой продукции**
- ✓ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента  
безопасности пищевой продукции. Требования к  
организациям, участвующим в цепи создания пищевой  
продукции», п.8



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# НПА, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ *ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. **Часть 1. Производство пищевой продукции**»*

*Требования применительно к:*

- a) конструкции и планировке зданий и систем инженерного обеспечения;*
- b) планировке помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения;*
- c) снабжению воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями;*
- d) вспомогательным сервисам, включая системы удаления отходов и сточных вод.*



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# НПА, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
- ✓ ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS/22002-3:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство»
- ✓ ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции»



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# НПА, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ ФЗ от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» с изм. от 25 декабря 2023 г. N 653-ФЗ (вступ. в силу с 1 сентября 2024 г.)  
Объектом являются здания и сооружения любого назначения.
- ✓ ФЗ от 22 июля 2008 г. N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изм. от 25 декабря 2023 г. (вступ. в силу с 5 января 2024 г.). Для новых регионов установлен переходный период по пожарной безопасности в отношении отдельных объектов



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# СВОДЫ ПРАВИЛ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ СП 56.13330.2021 «Производственные здания»
- ✓ СП 22.13330.2016 «Основания зданий и сооружений»
- ✓ СП 7.13130.2013 «Отопление, вентиляция и кондиционирование. Требования пожарной безопасности»
- ✓ СП 12.13130.2009 «Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности»
- ✓ СП 30.13330.2020 «Внутренний водопровод и канализация зданий»



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# СВОДЫ ПРАВИЛ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ СП 40-102-2000 «Проектирование и монтаж трубопроводов систем водоснабжения и канализации из полимерных материалов. Общие требования»
- ✓ СП 40-107-2003 «Проектирование, монтаж и эксплуатация систем внутренней канализации из полипропиленовых труб»
- ✓ СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»
- ✓ СП 71.13330.2017 "Изоляционные и отделочные покрытия"



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# СВОДЫ ПРАВИЛ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ СП 70.13330.2012 "Несущие и ограждающие конструкции"
- ✓ СП 45.13330.2017 "Земляные сооружения, основания и фундаменты"
- ✓ СП 17.13330.2017 "Кровли"
- ✓ СП 29.13330.2011 "СНиП 2.03.13-88. Полы"



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# НПА, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ

- ✓ *Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 27 ноября 2020 г. N 833н "Об утверждении Правил по охране труда при размещении, монтаже, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования"*



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- 1) **возможность осуществления поточности** технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря
- 2) предупреждение или **минимизацию загрязнения воздуха**, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3) **защиту от проникновения** в производственные помещения **животных**, в том числе грызунов, и насекомых;
- 4) **возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования**, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- 5) необходимое **пространство для осуществления технологических операций**;
- 6) **защиту от скопления грязи, осыпания частиц** в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- 7) **условия для хранения** продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции

Ст. 14. п. 1

ТР ТС 021/2011  
«О безопасности  
пищевой  
продукции»



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть **оборудованы**:

- 1) **средствами естественной и механической вентиляции**, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- 2) **естественным или искусственным освещением**, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства-члена ТС;
- 3) **туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения** и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
- 4) **умывальниками для мытья рук** с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук

Статья 14. п. 2  
ТР ТС 021/2011 «О  
безопасности пищевой  
продукции»



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

- 1) **поверхности полов** должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
- 2) **поверхности стен** должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- 3) **потолки** или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;
- 4) открывающиеся **внешние окна (фрамуги)** должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- 5) **двери** производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Статья 14. п. 5  
ТР ТС 021/2011 «О  
безопасности  
пищевой  
продукции»



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

<p><b>Открывание дверей должно проводиться наружу</b> из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное</p>	<p>Статья 14. п. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
<p><b>Канализационное оборудование</b> в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции*</p>	<p>Статья 14. п. 7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

\* Запрещено прокладывать канализационные трубы над технологическими линиями и выше водопроводных труб.

Канализационные трапы и отверстия должны подвергаться периодической очистке.



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

В производственных помещениях **не допускается хранение** личной и производственной (специальной) **одежды и обуви** персонала

Статья 14. п. 3  
ТР ТС 021/2011 «О безопасности  
пищевой продукции»

В производственных помещениях **не допускается хранение** любых веществ и материалов, **не использующихся при производстве** (изготовлении) пищевой продукции, **в том числе моющих и дезинфицирующих средств**, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования

Статья 14. п. 4  
ТР ТС 021/2011 «О безопасности  
пищевой продукции»



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

## ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПОПМ (ППУ, ПНП, PRP)

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

8.2.4 При разработке ПОПМ организация должна учитывать:

- a) конструкцию, расположение зданий и относящихся к ним инженерных сетей;
- b) расположение помещений, включая зонирование, рабочие места и бытовые помещения;
- c) подвод воздуха, воды, энергии и другие инженерные коммуникации;
- d) борьбу с вредителями, утилизацию отходов и сточных вод, организацию работы вспомогательных служб



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

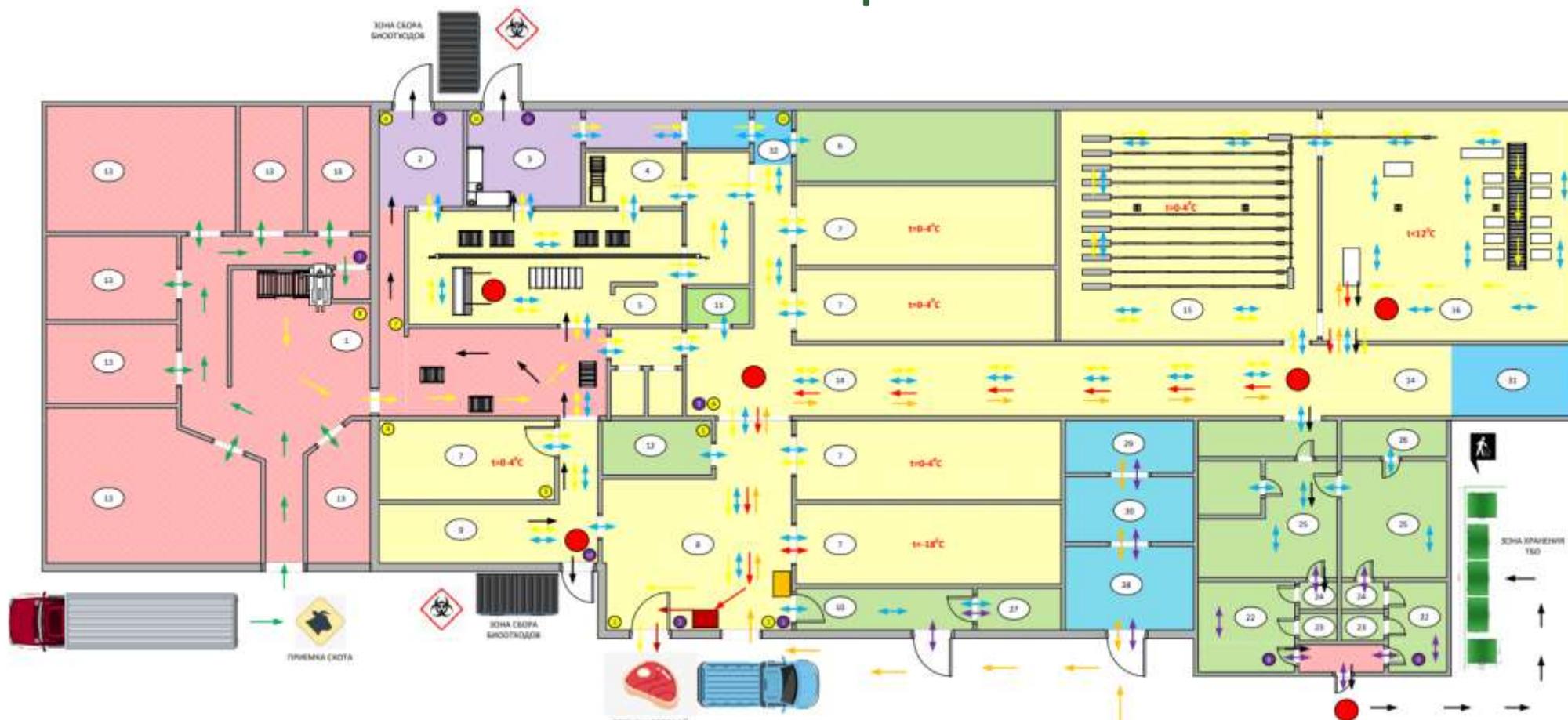
ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# Схемы движения материалов, продукции и людей, а также схемы размещения оборудования должны быть спроектированы с учетом защиты от потенциальных источников загрязнения



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Здания должны обеспечивать наличие достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для переработанной продукции

Примерами физического разделения являются стены, ограждения, отсеки или достаточное расстояние для минимизации риска.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Предприятия должны проектироваться и строиться таким образом, чтобы обеспечивать соответствующий уровень гигиены и минимизировать вероятность перекрестного загрязнения.

Соблюдение требований  
поточности.

Проемы зданий, предназначенные для транспортирования материалов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Стены и полы производственных зон должны быть моющимися или чистящимися так, чтобы это соответствовало опасностям, связанным с производственным процессом или продукцией. Используемые при строительстве материалы должны быть стойкими к применяемому способу очистки.

Места примыкания стен к полу и углы должны быть сконструированы таким образом, чтобы облегчить процесс очистки.

Рекомендуется закруглять места примыкания стен к полу в производственных зонах.

Потолки и потолочные крепления должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата.

Полы должны быть спроектированы таким образом, чтобы не допускать наличия стоячей воды.

Полы во влажных производственных зонах должны быть герметизированы и оборудованы сливами. Сливы должны быть оборудованы трапами и закрытыми.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit



Открывающиеся наружные **окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы в крышах** (при их наличии) должны иметь сетки от насекомых.

Открывающиеся наружные двери должны быть закрыты, когда они не используются, или иметь защитную сетку.

**Оборудование** должно быть спроектировано и **размещено таким образом, чтобы отвечать нормальной гигиенической практике** и обеспечивать возможность проведения мониторинга.

Оборудование должно быть размещено так, чтобы обеспечить доступ для управления, очистки и технического обслуживания.



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Помещения, используемые для хранения ингредиентов, упаковочных материалов и продукции, должны обеспечивать защиту от пыли, конденсата, стоков, отходов и других источников заражения.

Складские зоны должны быть сухими и хорошо вентилируемыми. В случае необходимости должны применяться мониторинг и регулирование температуры и влажности.

Складские зоны должны проектироваться или обустриваться таким образом, чтобы обеспечить разделение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Все материалы и продукция должны храниться не на полу и на достаточном удалении от стен, чтобы обеспечить возможность проведения обследования и выполнения работ по борьбе с вредителями.

Складские зоны должны проектироваться таким образом, чтобы обеспечивать возможность технического обслуживания и очистки, предотвращать загрязнение и минимизировать ухудшение качества при хранении.

Для моющих средств, химикатов и других опасных веществ должна быть предусмотрена отдельная, защищенная (запираемая или с контролируемым доступом) складская зона.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

Помещения, используемые для хранения ингредиентов, упаковочных материалов и продукции, должны обеспечивать защиту от пыли, конденсата, стоков, отходов и других источников заражения.

Складские зоны должны быть сухими и хорошо вентилируемыми. В случае необходимости должны применяться мониторинг и регулирование температуры и влажности.

Складские зоны должны проектироваться или обустриваться таким образом, чтобы обеспечить разделение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Все материалы и продукция должны храниться не на полу и на достаточном удалении от стен, чтобы обеспечить возможность проведения обследования и выполнения работ по борьбе с вредителями.

Складские зоны должны проектироваться таким образом, чтобы обеспечивать возможность технического обслуживания и очистки, предотвращать загрязнение и минимизировать ухудшение качества при хранении.

Для моющих средств, химикатов и других опасных веществ должна быть предусмотрена отдельная, защищенная (запираемая или с контролируемым доступом) складская зона.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

## Водоснабжение

Снабжение питьевой водой должно быть достаточным для удовлетворения нужд производственных процессов. Конструкция сооружений для хранения, распределения и, в случае необходимости, регулирования температуры воды должна отвечать установленным требованиям к качеству воды.

Вода, используемая в качестве одного из ингредиентов продукции, включая лед или пар (в том числе кулинарный пар), или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, должна соответствовать по качеству и микробиологическим требованиям к питьевой воде.

Вода, применяемая для мойки или иных нужд, предполагающих непрямой контакт с продукцией (например, в сосудах с рубашкой, теплообменниках), должна соответствовать условиям конкретного применения по качеству и микробиологическим требованиям. Там, где применяется хлорированная вода, проверки должны гарантировать, что уровень остаточного хлора в момент использования не превышает пределов, заданных в соответствующих технических условиях.

Для непитьевого водоснабжения должна использоваться отдельная система, которая маркирована и не имеет соединения с системой питьевого водоснабжения. Следует принимать меры по предотвращению оттока непитьевой воды в систему питьевого водоснабжения.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

## Качество воздуха и вентиляция

Организация должна устанавливать требования к фильтрации, влажности (RH %) и микробиологическим характеристикам воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией. В тех случаях, когда температура и (или) влажность воздуха критичны для организации, должна быть установлена система регулирования и должен осуществляться мониторинг.

Должна быть предусмотрена естественная или принудительная вентиляция для удаления избыточного или нежелательного пара, пыли и запахов и для облегчения просушивания после влажной очистки.

Должно контролироваться качество воздуха, подаваемого в помещения, для минимизации риска загрязнения содержащимися в воздухе микроорганизмами. Должны вестись протоколы мониторинга и контроля качества воздуха в зонах, где имеется продукция, обеспечивающая рост или выживание микроорганизмов.

Вентиляционные системы должны проектироваться и конструироваться таким образом, чтобы предотвращать переток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны.

Должны поддерживаться установленные перепады атмосферного давления. Системы должны быть доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания.

Воздухозаборники должны периодически обследоваться на предмет отсутствия повреждений.



НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

## Освещение

Имеющееся естественное или искусственное освещение должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

Яркость освещения должна соответствовать характеру выполняемой работы.

Осветительная арматура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit

# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



**МОСКВА**  
**НОВОСИБИРСК**  
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**



8(495) 668-09-18  
8(383) 227-86-80  
8(812) 309-93-89



**WhatsApp / Viber**  
8(960) 665-44-41



**НПЦ АГРОПИЩЕПРОМ**

ТУ, СТО, ТИ к ГОСТам, аудит, ХАССП  
для пищевых предприятий

agropit@mail.ru  
agropit.ru

8(800)101-96-61  
8(495)668-09-18

youtube.com/@agropit\_ru  
t.me/agropit