

Лабораторный контроль при производстве хлеба и кондитерских изделий

3.12.1. Лабораторный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и проводится аккредитованной лабораторией предприятия, а при отсутствии лаборатории контроль может осуществляться по хоздоговору с органами и учреждениями госсанэпиднадзора или лабораториями, аккредитованными органами госсанэпиднадзора и Госстандарта

Источник: "СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы" (вместе с "Инструкцией о ежесменных перед началом работы медицинских осмотрах работников предприятий (цехов, бригад, участков), вырабатывающих кондитерские изделия с кремом", "Общими положениями по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности") (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 25.09.1996 № 20)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/15988/>