

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пищевой масложировой продукции» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2003 г. № 226

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пищевой масложировой продукции».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2003 г. № 226 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.13-41-2003 «Гигиенические требования для предприятий маргариновой промышленности, включая предприятия по производству майонеза».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 3 месяца после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства  
здравоохранения  
Республики Беларусь  
2011 №

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пищевой масложировой продукции»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пищевой масложировой продукции (далее – предприятия).

2. Строительство и ввод в эксплуатацию новых, реконструкция, техническое переоснащение и расширение действующих предприятий должно осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

3. На предприятиях должны быть в наличии:  
планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений и помещений;  
схемы установки технологического оборудования;  
маршруты движения, сырья, готовой продукции, отходов, работников;

планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (исполнительные схемы).

4. Все помещения, технологическое оборудование предприятия, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

5. Производственный контроль на предприятии проводится в соответствии с Санитарными правилами 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных

правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183.

6. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

7. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

8. За нарушение настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

9. Санитарно-защитные зоны для предприятий определяются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 11 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду» и о признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2009 г. № 78».

10. Территория предприятия должна:

быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных;

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием, не имеющим выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года (в течение дня очищаться от загрязнений; в теплое время года перед уборкой, но не реже одного раза в день, должна проводиться поливка территории и зеленых насаждений; в зимний период года осуществляться очистка проходов и проездов от снега и льда с последующим их вывозом, посыпкой проходов и проездов средствами, предотвращающими скольжение и не оказывающими негативного влияния на окружающую среду и т.п.);

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, зону санитарной охраны источников водоснабжения.

11. Территория предприятия, прилегающая непосредственно к зданиям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

12. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного автотранспорта, а также площадку для отдыха работников.

13. В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для автотранспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские, железнодорожные и (или) автомобильные платформы для приема и отпуска растительных масел, промывочно-пропарочный пункт.

14. В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.

15. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды. Также должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

16. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков) сырья и готовых продуктов.

17. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары должны иметь навесы, сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

18. При озеленении свободных от застройки, проездов и пешеходных дорожек участков территории предприятия не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, семена, которые могут засорять оборудование и продукцию предприятия.

Если на территории предприятия имеется травянистая и древесная растительность, то за ней необходимо обеспечить регулярный и тщательный уход (в теплый период года – своевременный покос травы, полив зеленых насаждений). Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

19. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений предприятия должны устанавливаться урны для мусора и устраиваться приспособления для очистки обуви.

20. Вещества, загрязняющие воздух пылью и газами, химические реагенты (кислоты, щелочи и др.), используемые при производстве пищевой масложировой продукции, должны храниться в специально отведенных помещениях, обеспеченных эффективной системой механической вентиляции.

21. Для сбора отходов, стеклобоя и мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на площадках с водонепроницаемым покрытием, размеры которых должны превышать размеры контейнеров не менее 1 м во все стороны. Все контейнеры должны иметь маркировку, указывающую на их назначение.

22. Площадки мусоросборников должны располагаться с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного и складского назначения на расстоянии не менее 25 м.

Удаление производственных отходов, стеклобоя и мусора из контейнеров должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю. Мойка и дезинфекция контейнеров и площадки должна производиться не реже 1 раза в месяц.

23. Для санитарной обработки и дезинфекции контейнеров должны оборудоваться специальные помещения (площадки) с подводом холодной и горячей воды, организованным сбросом сточных вод в канализацию.

24. Для хранения уборочного инвентаря должно быть выделено отдельное помещение или специально выделенное место в подсобном помещении.

### ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

25. Водоснабжение предприятия должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

26. В случае отсутствия собственных артезианских скважин на предприятии следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения предприятия водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях. Обмен воды в резервуарах проводится в сроки, не превышающие 48 часов. В каждом резервуаре должен находиться половинный объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды. Очистка и дезинфекция резервуаров для воды должна производиться не реже двух раз в год.

27. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, для подготовки продукции либо для санитарной обработки оборудования, соблюдения правил личной гигиены работниками, должна:

- поставляться постоянно в достаточном количестве;
- быть питьевого качества;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных правил и норм 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы

СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46 «О введении в действие санитарных правил и норм» (далее – Санитарные правила и нормы 2.1.4).

28. Порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составление рабочей программы производственного контроля качества питьевой воды должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.1.4.

29. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая» и «техническая».

30. Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

31. Сети наружной канализации на территории предприятия необходимо располагать ниже водопроводных коммуникаций. Оборудование мест пересечения водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для исполнения требования.

32. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения; дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

33. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством порядке для применения на территории Республики Беларусь, согласно рекомендациям производителя по их применению, с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехов, моечной и других.

34. Вводы водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию предприятия должны оборудоваться в зданиях и

изолированных помещениях. Вводы водопровода оснащаются приборами учета потребляемой воды, обратным клапаном, манометром, краном отбора проб воды для лабораторных исследований.

35. Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах запрещается. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для стока.

36. На предприятии должна быть разработана план-схема водоснабжения, канализации с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

37. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений предприятия.

38. Пар, используемый в прямом контакте с технологическим оборудованием, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к контаминации пищевой масложировой продукции.

39. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство системы канализации предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

40. Канализационное оборудование должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

41. Дренажные каналы должны быть сконструированы так, чтобы отходы и сточные воды не стекали из контаминированной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе, в зону, где находятся пищевые продукты. Слив в канализацию сточных вод от внутренней поверхности оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

42. Технологическое оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

43. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием предприятия. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

44. В производственных помещениях предприятия должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к хозяйственно-питьевому водопроводу, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и канализационных трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, канализационными системами и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

45. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов.

46. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию.

Сброс бытовых и производственных сточных вод в систему ливневой канализации не допускается.

47. Сточные воды предприятия перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях. Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

48. Производственные сточные воды из цехов и отделений предприятия, в которых производится переработка жиров и масла (жирохранилища, рафинации, маргаринового, гидрогенизации и др.), должны перед сбросом в городскую канализацию быть пропущены через цеховые и общезаводские жиролоуловители с последующей обработкой при необходимости в специальных установках для очистки сточных вод.

49. Производственные сточные воды газового цеха и катализаторного отделения предприятия до сброса в канализацию должны проходить через отстойники для отделения шлама. Канализационные колодцы, в которые поступает вода из скрубберов газового цеха, должны быть оборудованы вытяжными трубами для предотвращения накапливания в колодцах вредных газов. Такие трубы должны быть установлены от газового цеха до городского коллектора.

50. Сброс производственных сточных вод, идущих от газового

цефа в заводскую канализацию, должен производиться ниже общезаводских жируловителей. Сброс этих вод в жируловители или выше их запрещается.

51. Все инженерные коммуникации в производственной и хозяйственно-складской зонах должны проектироваться, строиться, обслуживаться и проверяться таким образом, чтобы обеспечить эффективное управление риском загрязнения продукции.

#### ГЛАВА 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

52. Освещение должно быть:

необходимым и достаточным для обеспечения безопасной производственной среды, корректного выполнения технологических процессов, контроля продукции, эффективной уборки;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также нормам технологического проектирования.

53. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

54. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях предприятия, а в производственных помещениях, при необходимости, – местным или комбинированным.

55. Производственные помещения (отделения упаковки, лаборатории) со специальным санитарным режимом должны быть оснащены бактерицидным освещением.

56. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием.

Должны быть приняты меры для исключения возможности попадания осколков стекла в сырье и пищевую масложировую продукцию.

57. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло). Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

58. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 кв.мм.

59. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне зданий предприятия.

60. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

61. Осветительные приборы, остекленная поверхность световых проемов, окон, фонарей должны содержаться в чистоте, очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения.

62. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми.

63. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения также аварийным.

64. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Строительных норм Республики Беларусь СНБ 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об

утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

65. В производственных и вспомогательных помещениях средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

- сохранения здоровья и работоспособности работников предприятия;
- сохранения пищевых продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранения технологического оборудования.

66. В подсобных помещениях для длительного пребывания работников предприятия (в течение рабочего дня) оборудование системы отопления является обязательным.

67. Отопление складских помещений предприятия следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

68. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

69. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений предприятия у технологических проемов и тамбуров следует предусматривать воздушно-тепловые завесы.

70. В складских помещениях и холодильных камерах предприятия должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха.

71. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция в соответствии с характером производства.

72. Система вентиляции административных и бытовых помещений предприятия должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и

введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

73. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие вентиляционного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и должны обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений предприятия с открытыми технологическими процессами.

74. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты, должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции или кондиционирование.

75. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от технологических аппаратов необходимо, по мере загрязнения, очищать в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы предприятия.

76. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

77. Аппаратура и емкости, из которых могут выделяться пары и газы, должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными отсосами.

78. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

79. Приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли.

80. Вентиляционные и световые проемы производственных, вспомогательных, бытовых помещений должны быть защищены от проникновения грызунов, птиц и насекомых.

81. Параметры микроклимата производственных помещений предприятия в зависимости от технологического процесса должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных правил и норм 2.2.4 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы и нормы. СанПиН 9-80 РБ 98», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 12 «О введении в действие санитарных правил и норм».

82. В производственных и складских помещениях предприятия, требующих поддержания специальных параметров микроклимата,

должны быть созданы условия для их поддержания.

## ГЛАВА 5 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПРЕДПРИЯТИЯ

83. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;

содержаться в чистоте, исправности и удовлетворительном санитарно-техническом состоянии.

84. Производственные помещения и цеха предприятия должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов и отдельных структурных элементов технического нормативного правового акта».

85. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия должно исключать возможность загрязнения готовой продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

86. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны быть обозначены табличками с указанием их назначения.

87. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников предприятия, не связанных с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства пищевой масложировой продукции.

88. Разрешается производство растительных масел технического назначения из сырья с высокой кислотностью и содержанием эруковой кислоты выше 3% на технологическом оборудовании для производства пищевой продукции. При этом производство растительного масла технического назначения должно быть зафиксировано в технологической

документации. Оборудование после производства технического растительного масла должно быть очищено.

89. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

90. Производственные и вспомогательные помещения, где технологический процесс производства пищевой масложировой продукции предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в специальном журнале.

91. Во всех помещениях предприятия, требующих обеззараживания воздуха, устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета  $2,5 \text{ Вт/м}^3$ .

92. Площадь и объем производственных помещений предприятия устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работника предприятия не менее  $4,5 \text{ м}^2$  площади и  $15 \text{ м}^3$  воздуха с учетом максимального количества работников, занятых в одной смене.

93. Холодильные камеры должны обеспечивать надлежащие условия хранения при контролируемой температуре достаточного объема пищевых продуктов и быть сконструированными таким образом, чтобы можно было вести мониторинг температуры и ее запись.

94. Производственные помещения предприятия должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в продукцию, образования плесени на поверхностях.

95. Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

96. Помещения для хранения сушеного растительного сырья должны быть оборудованы стеллажами и настенными полками.

97. Условия хранения маслосемян должны обеспечивать их сохранность, не допускать их загрязнения и преждевременного окисления. Склады должны быть защищены от грызунов и насекомых.

98. Хранилища маслосемян и силосные ячейки элеваторов перед приемом нового урожая должны быть тщательно очищены, отремонтированы и подвергнуты дезинфекции.

99. Хранилища, предназначенные для хранения шрота, должны быть не реже одного раза в год подвергнуты дезинфекции.

100. Удаление пыли, сметок, отходов из производственных и складских помещений должно производиться пневматическим или другим эффективным способом.

101. Текущая уборка помещений и оборудования в хранилищах маслосемян и шрота должна производиться сухим способом пылесосами.

102. Предприятия, перерабатывающие маслосемена, должны иметь очистительные установки, позволяющие производить очистку всех принимаемых семян, а также сушилки с производительностью, достаточной для просушивания всех семян с повышенной влажностью.

103. При загрузке хранилищ не допускается смешивание различных сортов и видов маслосемян.

104. Полы производственных и вспомогательных помещений предприятия должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к канализационным трапам.

Наличие выбоин и неровностей полов, а также скопление влаги на полу не допускается.

105. Ремонт производственных, складских и вспомогательных помещений следует производить по мере необходимости. Проведение косметических ремонтных работ в основных производственных помещениях без остановки производства запрещается. Все дефекты отделки в производственных и вспомогательных помещениях должны незамедлительно устраняться.

106. Во всех производственных, вспомогательных, бытовых помещениях полы, стены, потолки, окна, двери, перила, поручни, лестничные марши должны содержаться в чистоте. Влажная уборка должна проводиться регулярно с применением моющих (обезжирующих) средств, при необходимости – с применением средств дезинфекции.

107. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.

108. В процессе уборки производственных помещений предприятия должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

109. Для уборки в производственных помещениях предприятия должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды, укомплектованные шлангами. Шланги должны храниться в подвешенном состоянии на крючьях, иметь наконечники.

Для уборки помещений целесообразно использовать специальные моющие машины, промышленные пылесосы.

110. Уборочный инвентарь для уборки различного назначения помещений должен быть отдельным, иметь маркировку и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оборудованные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств, дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

111. Стены производственных и вспомогательных помещений предприятия должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

112. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны:

содержаться в чистоте;

быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании предприятия не допускается.

113. Конструкции окон во всех помещениях должны обеспечивать легкий доступ для проведения санитарной обработки, ремонта как внешних, так и внутренних рам и стекол. Световые проемы, используемые в качестве вентиляционных, должны быть оснащены механизмами для открывания.

114. Окна и другие световые проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи. Окна оборудуются защитными от насекомых сетками, которые должны легко подвергаться чистке. Для исключения контаминации сырья и пищевой масложировой продукции окна следует оставлять закрытыми и

запертыми во время производства. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

115. Двери в производственных помещениях предприятия должны быть samozакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из материалов хорошо поддающихся мойке и дезинфекции. Открывание дверей должно проводиться по ходу из производственных помещений.

116. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится сырье и пищевая масложировая продукция, должны:

быть без повреждений;

легко подвергаться мойке и дезинфекции;

быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии.

117. Помещения предприятия для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов и обеспечены горячим и холодным водоснабжением, канализованы.

118. В производственных помещениях должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Умывальные раковины следует размещать в каждом производственном помещении при входе, а также в удобных для пользования местах. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук.

119. Производственные ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

120. Запрещается покраска, ремонт производственных и бытовых помещений, коридоров, оборудования, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений предприятия одновременно с производством пищевой масложировой продукции.

121. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметь документы, подтверждающие их качество, и не должны храниться в помещениях предприятия, где находится сырье и готовая продукция.

122. Бытовые помещения предприятия должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы

проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

123. Бытовые помещения предприятия могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

124. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб предприятия, непосредственно не контактирующих с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства пищевой масложировой продукции.

125. В состав бытовых помещений для работников производственных цехов предприятия должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комнаты для личной гигиены женщин, умывальные с умывальниками для мойки рук со специализированным управлением, исключаяющим контакт с кистями рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

126. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви должны быть изолированы от гардеробных для верхней и домашней одежды.

127. Для хранения верхней и домашней одежды работников должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

Хранение верхней и домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях предприятия запрещено.

128. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин. Использование деревянных конструкций при оборудовании душевых не допускается.

129. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для рабочей и санитарной одежды. Количество групповых умывальных

раковин должно устанавливаться из расчета работников в наиболее многочисленную смену.

130. Бельевые для чистой и грязной санитарной одежды должны входить в состав блока бытовых помещений и быть раздельными.

131. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты для личной гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над административными помещениями, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

132. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 15 человек, следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнаты для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

133. Необходимо предусматривать достаточное количество раковин для мытья рук работников предприятия, где это требуется.

134. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены: подводкой холодной и горячей воды со стационарными смесителями; дозаторами с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; полотенцами разового использования или электросушилками; инструкцией по мытью рук.

135. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены управлением, исключаящим контакт с кистями рук.

136. Туалеты должны:  
быть утеплены и канализованы;  
иметь тамбуры;  
быть оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды.

137. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, унитазами – управлением смывом, исключаящим контакт с кистями рук.

138. Двери туалетов не должны выходить непосредственно в производственные помещения предприятия и помещения, где находится продовольственное сырье и пищевая продукция.

139. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевой для чистой санитарной одежды, санитарных узлах, в комнате для личной гигиены женщин должны быть

выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

140. Бытовые помещения предприятия ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли; полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

141. Санитарные узлы и комнаты для личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

142. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

143. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

144. Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты для личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений предприятия – в специально отведенном месте.

145. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

146. Категорически запрещается привлекать работников предприятия, осуществляющих уборку бытовых помещений, для выполнения иных работ, непосредственно связанных с производством пищевой масложировой продукции.

147. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях предприятия. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работников предприятия в наиболее многочисленную смену.

148. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников;

умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;  
дозатор с жидким мылом;  
полотенца разового использования или электросушилки;  
при необходимости гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии на предприятии объектов общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи.

Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

149. Объекты общественного питания должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания» и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 апреля 2008 г. № 61 и от 9 октября 2008 г. № 167».

150. В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц. Для борьбы с мухами целесообразно устанавливать специальные улавливающие устройства.

151. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях запрещается.

152. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой масложировой продукции не допускается.

153. Дезинфекционные работы (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) на предприятии проводят согласно требований настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 143 «Об утверждении Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности».

## ГЛАВА 6 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

154. Технологическое оборудование предприятия должно быть максимально закрытым и по техническому уровню обеспечивать условия производства безопасной и качественной пищевой масложировой продукции.

155. Расстановка технологического оборудования должна:  
обеспечивать поточность технологического процесса в соответствии с технологической схемой, краткие и прямые коммуникации молокопроводов;

исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

156. При расстановке технологического оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к нему;

возможность проведения контроля за производственными процессами;

возможность мойки и дезинфекции технологического оборудования, а также уборки помещений, где оно установлено.

157. Применяемые в производстве технологическое оборудование, инвентарь, тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения при контакте с пищевыми продуктами.

158. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию» и о признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 11-09-94 «Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.».

159. Технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием назначения.

160. Внутренние поверхности технологического оборудования, включая емкости, ванны, лотки, спуски, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

161. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

162. Емкости для сыпучих материалов должны иметь форму и конструкцию, обеспечивающую их полное и легкое опорожнение.

163. Транспортные ленты должны быть оборудованы устройствами, исключающими возможность падения с них материалов. На холостой ветви должны быть установлены механические, гидравлические или пневматические приспособления для снятия налипающего на него материала.

164. Резервуары и емкости для изготовления и хранения продукции должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

165. Технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть маркированы с указанием назначения, находиться в исправном состоянии, быть чистыми и по окончании работы должны содержаться в чистоте.

166. Шланги для перекачки продукции должны храниться подвешенными на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке продукции шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения персонала и техники. После перекачки продукции шланги подлежат мойке как с внутренней, так и с наружной стороны.

167. Применяемое технологическое оборудование должно обеспечивать возможность возврата, прежде всего автоматического, на предыдущий технологический этап продукта в случае фиксации нарушения установленных параметров технологического процесса и отклонений на критических контрольных точках.

168. Сливно-наливные устройства для отпуска растительных масел в железнодорожные и автоцистерны должны обеспечивать отдельный прием-отпуск разных по видам и степени очистки растительных масел.

При использовании одного сливно-наливного устройства оно должно полностью освобождаться от предыдущего вида масла путем продува линии.

169. За отдельными видами сырья и готовой продукции должны быть закреплены автотранспорт и внутрицеховая тара с соответствующей маркировкой. Допускается использование цветовой маркировки внутрицеховой тары.

170. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) технологического оборудования, труб, шлангов, инвентаря в производственных помещениях должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн, возможность обработки острым паром.

После санитарной обработки съемные детали технологического оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах или полках высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

171. Качество чистоты емкостей, трубопроводов, транспортных емкостей, другого технологического оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

172. Для санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, тары должны применяться острый пар, моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

173. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении предприятия или специальных шкафах.

174. Для мойки технологического оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. При отсутствии прибора для автоматического контроля концентрации моющих растворов, она должна контролироваться лабораторией не менее 2-3 раз в смену и, по мере необходимости, доводиться до установленной нормы.

175. Для изготовления рабочих растворов средств дезинфекции уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и так далее используется централизованно приготовленный закрепленным на предприятии работником дезинфицирующий раствор.

176. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности исходя из расчета по каждой технологической линии.

177. Санитарная обработка оборотной тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

178. Для санитарной обработки внутрицеховой тары должны оборудоваться моечные помещения, оборудованные моечными машинами и ваннами, с подводкой к ваннам холодной и горячей воды, через стационарные смесители, канализации через воздушные разрывы, с водонепроницаемым полом, вентиляцией. Возвратная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Перед употреблением данная тара должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии.

179. При проведении санитарной обработки работники предприятия должны обеспечиваться специальной одеждой, другими средствами индивидуальной защиты и средствами оказания первой медицинской помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работ специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в гардеробной в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

180. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение этих вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

Для санитарной обработки обуви, фартуков, нарукавников, инвентаря должно быть выделено отдельное помещение (участок) на предприятии.

181. Пуск в эксплуатацию технологического оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки, где требуется, санитарной обработки и проведения производственного контроля.

182. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей технологического оборудования на рабочих местах в производственных помещениях.

Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

183. При необходимости применения химических средств для предупреждения коррозии оборудования и тары их следует применять в соответствии с рекомендациями организаций-изготовителей таких средств с соблюдением необходимых условий, исключая опасность загрязнения сырья и продукции.

184. Предприятия, за исключением производств по изготовлению растительного масла, обязаны периодически осуществлять во всех производственных помещениях контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников согласно графику производственного контроля.

При получении неудовлетворительных результатов таких исследований немедленно проводится повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

185. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокалиброванные ванны, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

186. Резервуары для пищевых растительных масел после опорожнения и при смене вида и сорта хранящегося масла должны быть тщательно зачищены от осадка и подвергнуты санитарной обработке.

187. Баки для хранения жиров не реже 1 раза в 30 дней должны быть освобождены от жира и подвергнуты санитарной обработке.

188. Бачки для эмульгатора 1 раз в неделю должны быть освобождены от эмульгатора и вымыты с применением моющих средств, промыты горячей водой и высушены.

189. Мойка линии непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями должна проводиться ежедневно циркуляционным или ручным способом горячей водой с добавлением моющих средств и последующим ополаскиванием теплой питьевой водой.

190. Ежедневно по окончании работы дозаторы (коробки на весах) и трубопроводы подачи нежировых компонентов в смеситель, смесители, эмульсионный трубопровод, эмульсионные насосы, бак возврата должны быть освобождены от остатков продукта и подвергнуты санитарной обработке.

191. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном хорошо вентилируемом помещении с ограниченным доступом работников с соблюдением рекомендуемых производителем параметров температуры и влажности.

192. Стеклянная тара, направляемая на фасование, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшие и разбитые стеклянные банки удаляются из производственного цеха.

193. Мойка стеклянной тары должна осуществляться в соответствии с разработанными на предприятии регламентами.

194. Хранение тары для пищевой масложировой продукции, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих риск их загрязнения.

195. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием. Использование крышек для укупоривания стеклянных банок разрешается после проведения их санитарной обработки.

196. В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.

197. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

198. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения пищевой масложировой продукции, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

199. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели (невозвратные отходы), должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками–вкладышами.

## ГЛАВА 7 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ

200. На всех этапах производства сырье и продукция должны быть защищены от любых загрязнений.

201. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы:  
исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой пищевой масложировой продукции;  
обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

202. Все этапы технологических процессов изготовления продукции должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать периодичность контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей на предприятии.

203. Используемые формы регистрации параметров технологического процесса (технологические журналы, компьютерный

учет и др.) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

204. Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников предприятия.

205. При отсутствии компьютерных программ на предприятии должны вестись журналы для отметок этапов технологических процессов, а также санитарной обработки технологического оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

206. Перемещение мятки, лепестка, крупки, шрота и лузги должно производиться закрытыми транспортными средствами.

207. Маслосемена должны пропускаться через магнитные ловители ферропримесей. Магниты должны очищаться от металлопримесей ежемесячно.

208. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных правил и норм «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению. СанПиН 13-10 РБ 2002», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 г. № 94.

209. Для хранения готовой продукции на предприятии должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

210. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер их микробиологический контроль должен осуществляться 1 раз в 15 дней.

211. Холодильные камеры моют и дезинфицируют после освобождения их от груза, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер, и при поражении плесенью хранящейся продукции.

212. Упаковка продукции должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих ее качество и безопасность на всех этапах операций с ней.

213. Не допускается хранение готовой продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений предприятия.

214. Запрещается пользоваться непродезинфицированными после использования инвентарем и поддонами. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

## ГЛАВА 8 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ВЫПУСКУ В ОБРАЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

215. Все поступающее сырье, упаковочные материалы, тара и готовая пищевая продукция должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов, санитарно-эпидемиологическому законодательству Республики Беларусь, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, и иными документами, также удостоверяющими их качество и безопасность.

216. Сырье, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, допускаются в производство после заключения лаборатории или специалистов производственного контроля предприятия, отраженного в специальном журнале, форма которого утверждается руководством предприятия.

217. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Вскрытие тары должно производиться после ее предварительной очистки от поверхностных загрязнений.

218. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

219. Сырье и все ингредиенты, тара должны храниться в соответствующих условиях, предупреждающих опасность порчи и обеспечивающих защиту от загрязнения.

220. Отпуск маслосемян в производство растительных масел на пищевые цели допускается после получения заключения лаборатории, подтверждающего их пригодность и соответствие требованиям технических нормативных правовых актов.

Для производства рапсового масла на пищевые цели направляются маслосемена рапса класса 1.

Использование протравленных маслосемян для получения растительных масел на пищевые цели запрещается.

221. Химические реагенты, в том числе нефрас, применяемые для экстракции, должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов.

Операция по сливу нефраса из железнодорожных цистерн должна производиться на бензиноперекачивающей станции механизированным сливо-наливным стояком.

222. Шрот разрешается затаривать только в чистые и целые мешки. За целостностью тары при хранении и перемещении шрота должно быть установлено тщательное наблюдение.

Шрот, затаренный в мешки, должен укладываться в штабели по датам выработки. Укладывание в штабели разорванных и загрязненных мешков запрещается.

223. Перевозка жидкой неупакованной пищевой масложировой продукции должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов и обозначенных соответствующей маркировкой.

224. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, поддающихся санитарной обработке и дезинфекции.

225. Прием на предприятии растительных масел для переработки на пищевые цели из немаркированных цистерн запрещается.

226. Перед наливом или после слива растительных масел железнодорожные и автомобильные цистерны должны подвергаться на предприятии санитарной обработке.

227. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

228. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для складского хранения.

229. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении.

Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

230. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья.

231. Сыпучие и жидкие компоненты перед пуском в производство пищевой масложировой продукции должны быть профильтрованы или просеяны через исправные фильтры и сита.

232. Отмеривание сыпучих и жидких компонентов производится специальными мерниками, черпаками, совками и т.п.

233. В производственных помещениях должна быть установлена специальная тара с обозначением «Санитарный брак». Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.

234. Запрещается ставить тару с продуктами непосредственно на пол.

235. Фасование пищевой масложировой продукции в потребительскую тару осуществляют в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

236. При фасовании майонеза в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой банки, идущей на фасование, для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений, а также банки с готовой продукцией для определения наличия в продукции посторонних включений. При обнаружении посторонних включений продукция должна быть направлена на переработку.

237. Перевозка пищевой масложировой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны постоянно содержаться в чистоте. Перевозка пищевой масложировой продукции транспортом, не отвечающим санитарным требованиям, запрещается. Условия перевозки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозки пищевой масложировой продукции, исключаяющим риск их загрязнения и порчи.

238. Перевозка пищевой масложировой продукции вместе с непродовольственными грузами запрещается. Перевозка в одном грузовом отделении транспортных средств пищевой масложировой продукции и других видов пищевых продуктов допускается, если указанные продукты не выделяют запахи и имеют одинаковые с пищевой масложировой продукцией условия перевозки.

239. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими ее качество и безопасность, а также информацией об условиях ее хранения и о сроках годности.

240. Работники, сопровождающие сырье и пищевую масложировую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья установленного образца.

## ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

241. Работники предприятия проходят предварительные (при поступлении на работу), периодические (в течение трудовой деятельности) и внеочередные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

242. Не допускаются к работе по производству пищевой масложировой продукции лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке обязательный медицинский осмотр и болеющие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

243. Работники предприятия, непосредственно задействованные в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

244. Работники производственных цехов предприятия должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщить об этом администрации предприятия и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) предприятия или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

245. Работники производственных цехов перед началом работы должны:

- принять душ;
- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

246. После каждого перерыва в работе работники предприятия должны проводить гигиеническую обработку кожи рук средством дезинфекции для рук.

247. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Смена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

248. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных цехах мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.).

249. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

250. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен двумя комплектами санитарной одежды. Стирку санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

251. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;
- работать в цехах в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

252. При выходе работников из здания на территорию и посещении непромышленных помещений предприятия (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

253. Особенно тщательно работники предприятия должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует:

- перед началом работы;
- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте — непосредственно перед тем, как приступить к работе.

254. Запрещается хранить пищевые продукты в гардеробной, принимать пищу и курить в производственных, складских и вспомогательных помещениях.