

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пива и безалкогольных напитков» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2006 г. № 118.

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 пива и безалкогольных напитков».

2. Признать утратившими силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2006 г. № 118 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-16-2006 «Гигиенические требования к производству пива и безалкогольных напитков».

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 пива и безалкогольных напитков»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

2. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия.

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

4. Для предприятий малой мощности, вырабатывающих безалкогольные напитки или пиво по сокращенному технологическому циклу (без солодовни, бродильно-лагерного отделения, заквасочной), набор помещений должен включать варочный цех с участком розлива, помещение подготовки сырья, моечные потребительской и внутрицеховой тары, склады сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции, административно-бытовые помещения для персонала.

5. По согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, допускается блокирование предприятий по производству пива и безалкогольных напитков с другими пищевыми предприятиями (по производству алкогольных напитков). Не допускается блокирование предприятий по

производству пива и безалкогольных напитков с предприятиями мясо - молочной и рыбоперерабатывающей промышленности.

6. Ассортимент вырабатываемых пива и безалкогольных напитков должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению предприятия.

7. 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).

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

9. 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.

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

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

12. 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

13. 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».

14. 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 и зону санитарной охраны источников водоснабжения.

Кроме того, территория предприятия, прилегающая непосредственно к зданиям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

15. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного автотранспорта.

16. В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для автотранспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельная (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

17. 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.

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

19. Расположение зданий и сооружений на территории должно обеспечивать возможность транспортировки сырья и готовой пищевой продукции без пересечения путей перевозки.

20. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений предприятия должны устанавливаться урны для мусора. У входа в производственные здания должны устраиваться решетки для очистки обуви.

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

22. Для сбора производственных невозвратных 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.

Площадки мусоросборников должны располагаться с наветренной стороны по отношению к производственным и складским помещениям предприятия на расстоянии не менее 25 м.

23. Удаление производственных невозвратных 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.

24. Для санитарной обработки и дезинфекции контейнеров должны быть выделены специальные помещения (площадки) с подводом холодной и горячей воды, канализацией.

25. Для обработки и налива автоцистерн для кваса на территории предприятия должна быть оборудована площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, с подключением к водопроводу, паропроводу, канализации, оснащенная переносной электрической лампой.

26. Для хранения инвентаря по уборке территории предприятия должно быть выделено отдельное помещение или специально выделенное место в подсобном помещении.

27. 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 территории и зеленых насаждений). Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

### ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

28. 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».

29. 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.

30. 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).

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

32. 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».

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

34. Сети наружной канализации на территории предприятия необходимо располагать ниже водопроводных коммуникаций.

35. Учет и регистрация причин аварий и ремонта водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, в котором 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.

36. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, 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.

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

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

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

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

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

42. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство системы канализации предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и 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».

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

44. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, 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 оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс

сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

45. Не допускается наличие коррозии на канализационных лотках и трапах в производственных помещениях предприятия.

46. 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).

47. 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.

48. 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.

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

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

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

51. Сточные воды предприятия перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях. Категорически запрещается:

сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки;

устройство поглощающих колодцев.

52. Все инженерные коммуникации в производственной и хозяйственно-складской функциональных зонах предприятия 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

53. Освещение должно быть:

необходимым и достаточным для обеспечения безопасной производственной среды, корректного выполнения 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.

54. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

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

56. В лабораториях необходимо использовать осветительные приборы, не дающие изменения цвета освещаемого предмета.

57. Производственные помещения с высоким санитарным режимом должны быть оснащены бактерицидным освещением.

58. Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях, а также резервуарах, где производятся хранение сырья, технологические операции по производству пива и безалкогольных напитков, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой пищевой продукции должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и продукцию.

59. 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.

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

61. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы, имеющие защитные сетки с ячейками.

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

63. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

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

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

66. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны:

обеспечивать нормативную температуру воздуха помещений предприятия и рабочей зоны;

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».

67. Средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях предприятия должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

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

сохранения технологического оборудования.

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

69. Отопление складских помещений 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».

70. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях предприятия для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную их очистку от пыли.

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

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

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

74. Система вентиляции административных и бытовых помещений предприятия должна соответствовать требованиям 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».

75. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии и 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.

76. Не допускается устройство вентиляционных проемов в

перекрытиях помещений предприятия с открытыми технологическими процессами.

77. Бытовые помещения, туалеты, помещения лаборатории предприятия должны быть оборудованными независимыми системами общеобменной и местной вентиляции.

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

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

80. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки.

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

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

83. 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 правила 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».

84. В производственных и складских помещениях предприятия, требующих поддержания специальных параметров микроклимата, должны быть созданы условия для их поддержания.

85. В помещениях, предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, розлива пива и безалкогольных напитков должна осуществляться очистка поступающего наружного воздуха с помощью фильтров.

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

86. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;

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

87. Производственные помещения и цеха предприятий должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и 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».

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

89. Набор производственных помещений предприятий по производству пива должен соответствовать технологическим условиям выработки пива по полному или сокращенному технологическому циклу.

90. На предприятиях малой мощности, размещенных в составе предприятий общественного питания, вырабатывающих пиво по сокращенному технологическому циклу, должны быть производственные цеха или выделенные участки для дробления солода, варки, осветления, охлаждения и брожения сусла.

91. При реконструкции предприятий не разрешается располагать основные производственные цехи в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.

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

93. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников предприятия, не связанного с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства пива и безалкогольных напитков.

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

95. Все входы и выходы основных производственных зданий предприятия должны быть оборудованы тамбурами. Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

96. Производственные помещения предприятия должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в пищевые продукты, образования конденсата или плесени на поверхностях.

97. Полы производственных и вспомогательных помещений предприятия должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

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.

98. Для уборки в производственных помещениях предприятия должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды, шланги, а также места слива сточных вод. Шланги должны храниться в подвешенном состоянии на крючьях, иметь наконечники.

99. Стены производственных и вспомогательных помещений предприятия должны иметь гладкую поверхность без дефектов, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовых продуктов.

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

содержаться в чистоте;

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

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

101. Окна и другие световые проемы должны быть сконструированы так, чтобы предотвращать скопление грязи.

Открывающиеся наружу окна оборудуются защитными сетками от насекомых, которые должны легко подвергаться чистке. Для исключения контаминации окна следует оставлять закрытыми и запертыми во время производства.

102. Двери в производственных помещениях предприятия должны

быть самозакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрытие. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко мыться и дезинфицироваться. Не допускается использование деревянных дверей. Открытие дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

103. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится пищевая продукция (и в особенности те поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией), должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

104. 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.

105. Люки и входы в резервуары и помещения предприятия, где по условиям эксплуатации возможно опасное скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи по содержанию защитных мер для персонала, применяемых при техническом обслуживании оборудования.

106. Производственные и вспомогательные помещения, где технологический процесс производства пива и безалкогольных напитков предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в специальном журнале.

107. Для приготовления дрожжевой разводки на предприятии должно быть выделено отдельное помещение, оборудованное бактерицидной лампой или специальное оборудование, обеспечивающее чистоту приготовления дрожжевой разводки.

У входа в производственные помещения предприятия должны устраиваться приспособления для дезинфекции обуви.

108. Помещение склада для хмеля должно быть сухим, темным, хорошо вентилируемым, неотапливаемым, оборудованным стеллажами для хранения хмеля, которые устанавливаются на высоте не менее 25-30 см от пола. Допускается совместное хранение хмелепродуктов, затаренных в герметичную тару, с другими материалами.

109. Помещение для очистки зерна должно быть оснащено вентиляцией и пылеуловителями; все зерноочистительные машины должны находиться в исправном состоянии и не пропускать зерновой пыли в помещение.

110. Вход на тока и в помещения солодовенного участка должен быть оборудован дезинфицирующими ковриками.

111. 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.

112. При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

113. Запрещается покраска, ремонт производственных и бытовых помещений, коридоров, оборудования, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений и оборудования предприятия одновременно с производством пива и безалкогольных напитков.

114. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия следует производить по мере необходимости. Все места с поврежденной отделкой поверхности подлежат срочному ремонту.

Проведение косметических ремонтных работ в производственных помещениях предприятия без остановки производства запрещается.

115. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметь документы, подтверждающие их качество, и не должны храниться в помещениях предприятия, где находятся пищевые продукты.

116. Бытовые помещения предприятия должны 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».

117. 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. Бытовые помещения для работников

производственных цехов предприятий следует оборудовать по типу санпропускников.

118. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб предприятия, непосредственно не контактирующих с сырьем и продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства пива и безалкогольных напитков.

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

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

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

122. 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.

123. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники устанавливаются из расчета работников в наиболее многочисленную смену.

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

125. 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.

126. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены управлением, исключаяющим контакт с кистями рук.

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

128. 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.

129. На предприятии должно быть в наличии достаточное количество туалетов со смывом, соединенных с действующей канализационной сетью.

130. 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 специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды.

131. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, унитазами - управлением смывом, исключая контакт с кистями рук.

132. Туалеты не должны иметь выходов в помещения, в которых осуществляется изготовление пива и безалкогольных напитков или находится продовольственное сырье и пищевая продукция.

133. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевого для чистой санитарной одежды, санитарных узлах, комнате для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

134. 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.

135. 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.

136. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование

в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

137. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средства дезинфекции, разрешенным в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по его применению.

138. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

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

140. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, согласно рекомендациям производителя.

141. Категорически запрещается привлекать работников предприятия, осуществляющих уборку помещений, для выполнения иных работ, связанных с производством.

142. 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.

143. 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.

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

Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

145. Объекты общественного питания должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и 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».

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

146. Технологическое оборудование предприятия должно быть максимально закрытым и по техническому уровню обеспечивать условия производства безопасных и качественных пива и безалкогольных напитков.

Расстановка технологического оборудования должна:

обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации;

исключать встречные потоки сырья и готовых пищевых продуктов.

При расстановке технологического оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к нему;

возможность проведения санитарного контроля за производственными процессами;

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

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

Не допускается использование на производстве эмалированных танков с наличием сколов эмали.

При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, пригодные для контакта с соответствующей пищевой продукцией и водой.

148. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил и 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 правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.».

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

150. 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.

151. Все этапы технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков должны быть точно определены, оформлены документально и предусматривать частоту контроля для предотвращения их нарушения. Используемые формы регистрации параметров технологического процесса (технологические журналы, компьютерный учет и другое) должны отражать производство каждой партии пива и безалкогольных напитков от первого технологического этапа до последнего.

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.

152. Внутренние поверхности технологического оборудования, включая емкости, трубопроводы, лотки должны быть гладкими, легко очищаемыми, без щелей, зазоров, выступающих грубых сварных швов, болтов или заклепок, затрудняющих санитарную обработку.

153. Емкости для изготовления и хранения пива и безалкогольных напитков должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

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

155. Ячмень, поступающий на замочку, должен тщательно промываться и дезинфицироваться.

156. После освобождения солодовенного тока от зерна и перед загрузкой пол и панели необходимо промыть и обработать дезинфицирующими средствами.

157. При работе, связанной с хождением по зерну, рабочие должны обеспечиваться специальной обувью (резиновые сапоги).

Резиновые сапоги перед началом работы необходимо обеззараживать средствами дезинфекции в специальных емкостях.

Обувь должна храниться в специальном шкафу.

158. При наличии «передвижной грядки» следует внимательно следить за тем, чтобы зерно предыдущей партии не застревало в ковшах солодворошителя и в системе цепных передач.

159. Расстояние от конца лотка или трубы, подающих ячмень в замочный чан, до поверхности воды должно быть минимальным для уменьшения запыленности помещения.

160. Замочные чаны, солодорастильные ящики, передвижные - грядки, барабаны после каждого цикла работ необходимо чистить, мыть и дезинфицировать.

161. После освобождения каждый ящик, подситовые пространства после механической чистки обрабатывать дезинфицирующими средствами.

162. Одновременно необходимо тщательно чистить, мыть и дезинфицировать ящичные сита, перегородки в ящиках и ворошители для зерна.

163. При использовании способа солодоращения в одном аппарате в конце каждого цикла следует тщательно удалять остатки ростков из ящика, дезинфицировать.

164. Шнеки, транспортеры, норрии, бункера для свежепроросшего солода необходимо ежедневно очищать.

165. Чистку, мойку и дезинфекцию ящичков с «передвижной грядкой» необходимо проводить после каждого цикла рашения, а обработку камеры кондиционирования воздуха и чистку форсунок производить не реже одного раза в 30 дней.

166. В процессе сушки на сушилках горизонтального действия после каждого спуска солода решетки следует очищать от ростков и пыли; сита вертикальных солодосушилок чистить не реже одного раза в месяц.

167. Помещение сушки и другие сухие помещения, расположенные около нее, следует обметать не реже одного раза в неделю, белить не реже одного раза в квартал. Окна, двери и стены протирать влажной тряпкой по мере загрязнения.

168. Зонт и вытяжную трубу необходимо периодически (при ремонте) очищать.

169. Калориферное отделение следует очищать от ростков не реже одного раза в неделю.

170. Потолок и стены дробильного отделения необходимо очищать не реже одного раза в неделю и белить не реже одного раза в квартал.

171. Вальцевые дробилки, солододробилки и бункера для дробленого солода следует ежедневно очищать от мучной пыли и загрязнения.

172. Внутреннюю поверхность заторных чанов, варочных котлов, фильтровальных чанов и хмелецедильника необходимо промывать после окончания каждой варки.

173. Солодовую и хмелевую дробину после промывки следует немедленно удалять из цеха в специально отведенные сборники. Шнеки и сборники дробины после освобождения тщательно промывать, один раз в 15 дней дезинфицировать.

174. После освобождения тарелок и чанов от сусла необходимо производить их обработку. При этом внутреннюю поверхность тарелок и чанов следует очищать от остатков сусла с помощью щеток, резиновых скребков и воды, дезинфицировать и ополаскивать водой. Запрещается после мойки в тарелках и чанах оставлять воду.

175. При уборке тарелок и чанов необходимо очищать и промывать сетки сусловых спускных отверстий.

176. Мыть тарелки, отстойные чаны и промежуточные сборники сусла рабочий должен в специальном комбинезоне и сапогах.

177. Санитарную одежду необходимо хранить в специальных шкафах в помещении тарелок и чанов. Использовать санитарную одежду рабочих-мойщиков для других целей запрещается. Щетки и обувь рабочих-мойщиков необходимо дезинфицировать до и после работы.

178. При использовании сепараторов для осветления сусла сепаратор в конце каждой смены необходимо подключать на циркуляционную мойку, промывать 15 минут 2% раствором щелочи, нагретым до  $70 \pm 1^{\circ}\text{C}$ , затем теплой и холодной водой.

179. При работе с отстойным чаном типа «Вирпул» очистку и мойку его необходимо производить после освобождения. При проведении общезаводской дезинфекции после ее окончания чан следует промывать горячей ( $70-90^{\circ}\text{C}$ ) водой в течение 30 минут.

180. Помещение тарелок и отстойных чанов должно быть изолированным, вход в него посторонним лицам запрещается.

181. Суслопроводы между тарелками, чанами и холодильными аппаратами после каждого спуска белкового отстоя необходимо промывать и пропаривать, раз в неделю дезинфицировать.

182. Неиспользуемое на предприятии технологическое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных цехов.

183. Запрещается использование в основных производственных помещениях предприятия оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

184. Не допускается хранение тары, укупорочных изделий и материалов вне складских помещений предприятия, готовой продукции за пределами складов и экспедиций предприятия.

185. Санитарную обработку технологических емкостей целесообразно проводить механизированным способом.

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

187. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях трубопроводах.

188. Пиво, безалкогольные напитки, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны быть немедленно смыты.

189. При остановке производства на срок более трех суток технологическое оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

190. Для санитарной обработки съемных частей технологического оборудования, труб, шлангов для перекачки пива и безалкогольных напитков, инвентаря в производственных помещениях должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;

стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

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

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

192. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции производится централизованно в специально выделенном помещении предприятия. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

194. В зимнее время поступающие на завод бутылки выдерживать в помещении склада не менее 5 часов во избежание боя посуды - за счет температурных перепадов.

195. Тара, используемая под розлив пива и безалкогольных напитков, должна быть:

разрешена для контакта с пищевыми продуктами;

обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пива и безалкогольных напитков в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства продукции.

196. В качестве тары для пива и безалкогольных напитков допускается использование стеклянной бутылки, посуды одноразового использования из полимерных материалов, жестебанок, кег.

197. Мойку тары в моечных машинах различных марок необходимо производить в строгом соответствии с инструкциями, разработанными для определенных типов машин, с применением моющих средств. Ополаскивание бутылок производить водой под давлением.

198. Вымытые стеклянные бутылки необходимо подвергать автоматическому контролю или контролю перед световым экраном.

199. Перед розливом кеги многоразового использования должны подвергаться мойке в соответствии с инструкциями по их обработке.

200. За качеством обработки тары должен быть организован лабораторный контроль.

201. Для новой стеклянной тары, одноразовой посуды из полимерных материалов, жестебанки и кег осуществляется только ополаскивание водой, идущей на производство пива и безалкогольной продукции после водоподготовки. Допускается не ополаскивать одноразовую посуду из полимерных материалов, если линия оснащена оборудованием по выдуву полимерной тары.

202. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

203. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны:

быть предусмотрены ванны с подводкой холодной и горячей воды через стационарные смесители и канализацией через воздушные разрывы; применяться моечные машины.

204. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая

стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственного цеха предприятия.

205. Разливо-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать согласно технических инструкций.

206. Одноразовая посуда из полимерных материалов, жестбанка и кеги одноразового использования не должны использоваться повторно.

207. Розлив пива и безалкогольных напитков в транспортную тару должен производиться при минимальном доступе кислорода воздуха.

208. Линия розлива пива и безалкогольных напитков по окончании розлива должна подвергаться тщательной обработке горячей и холодной водой в течение не менее 30 мин.

209. Хранение тары для розлива пива и безалкогольных напитков, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих опасность их загрязнения.

210. Дрожжевые ванночки и монжю для передачи дрожжей перед заполнением необходимо обеззараживать средствами дезинфекции, после чего тщательно прополаскивать чистой водой.

211. Входить в отделение чистой культуры разрешается ограниченному числу лиц, непосредственно занятых работой и ознакомленных с соблюдением условий стерильности.

212. Вся аппаратура отделения чистой культуры должна обеспечивать работу в асептических условиях.

213. Оборудование дрожжевого отделения после каждого освобождения необходимо подвергать полной санитарной обработке с проведением мойки и дезинфекции.

214. Воздух, поступающий в стерилизатор и в цилиндры для сбрасывания, должен проходить через воздушные фильтры, обеспечивающие его стерильность.

215. При производстве пастеризованного пива и безалкогольных напитков должен осуществляться контроль соблюдения требуемых параметров пастеризации.

216. Пастеризационные установки должны быть обеспечены системой регулирования температуры пастеризации и терморегистрирующими приборами. Термограммы должны анализироваться лабораторией. Контроль эффективности пастеризации пива проводится микробиологическим методом.

217. Для обеспечения микробиологической безопасности продукции запрещается выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов до 4°C, без пропускания через специальные фильтры перед поступлением на сатуратор.

218. Мойку и дезинфекцию пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке необходимо проводить в соответствии с инструкцией по монтажу и эксплуатации установок.

219. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей или чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий после каждого освобождения необходимо тщательно очищать, мыть, ополаскивать горячей водой, дезинфицировать.

220. Покрытие пивной смолкой или канифольным лаком металлических бродильных чанов необходимо производить не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки необходимо производить ее поправку.

Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

221. Запрещается покрывать защитными покрытиями алюминиевые и эмалированные бродильные чаны внутри.

222. Не допускается накопления пивного камня на поверхностях бродильных чанов.

Снятие пивного камня необходимо проводить составами разрешенными к применения в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

223. Отделение для разведения чистых культур микроорганизмов (на предприятиях мощностью свыше 1 млн. дал) должно быть изолированным помещением в цехе (участке) по производству кваса.

Пол и стены должны быть выполнены из керамической плитки, потолок - окрашен водоустойчивой краской.

224. Емкости для разведения микроорганизмов должны быть выполнены из нержавеющей стали, металла с эмалированным покрытием; плотно закрытые. Используемые емкости должны обеспечивать основные требования технологического процесса по разведению культур микроорганизмов: кипячение и охлаждение сусла, обработку емкостей и трубопроводов паром; перекачку сусла, разводку в стерильных условиях.

225. Емкости для разведения чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий перед их использованием необходимо промывать и пропаривать острым паром.

226. По мере освобождения лагерные танки необходимо мыть чистой водой, очищать, дезинфицировать и тщательно промывать струей воды.

227. При механической мойке лагерных танков необходимо струей воды под давлением 6-8 кг/см<sup>2</sup> (0,6 – 0,8 МПа) и течение 3 минут смывать остатки дрожжей, затем обрабатывать поверхность раствором средства

дезинфекции, и после 30 минутной выдержки вновь обрабатывать водой до полного удаления средства дезинфекции.

228. Трубопроводы между цехом дображивания и фильтрационным отделением следует два раза в неделю промывать водой и пропаривать в течение 20 минут, дезинфицировать в периоды общей дезинфекции.

229. Металлические рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском необходимо промывать водой со щетками, не реже одного раза в неделю дезинфицировать.

230. При использовании диатомитовых фильтров после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра следует промывать его холодной, а затем горячей водой с температурой 85-90°C в течение 15 - 20 минут и оставлять до следующего цикла работ.

231. Периодически, но не реже одного раза в неделю фильтр необходимо дезинфицировать, с последующей промывкой горячей и холодной водой до полного удаления средства дезинфекции.

232. Фильтр-пресс, применяемый для осветления и обеспложивания пива на обеспложивающих картонах после каждой фильтрации необходимо дезинфицировать паром или горячей водой (80°C) в течение 20 минут.

233. Сепараторы для осветления пива (кроме автоматизированных сепараторов с безразборной мойкой) по окончании работы необходимо подключать на циркуляционную мойку щелочью и водой; не реже одного раза в неделю разбирать и чистить мягкими щетками с применением 1-2% раствора каустической соды с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

234. Сетчатые фильтры один раз в месяц необходимо промывать 1% раствором азотной кислоты.

235. Коммуникации от фильтрационного отделения до сборников фильтрованного пива не реже одного раза и неделю необходимо промывать и дезинфицировать, затем тщательно промывать водой до полного удаления средства дезинфекции.

236. Сборники фильтрованного пива после каждого освобождения необходимо тщательно ополаскивать холодной водой под давлением; 2 раза в неделю очищать, мыть, дезинфицировать и ополаскивать водой.

237. При наличии фильтрационной линии, охватывающей все оборудование от цилиндрико-конического танка (лагерного танка) до сборника фильтрованного пива (фарфоса) мойку и дезинфекцию оборудования и коммуникаций следует проводить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

238. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.

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

240. При проведении санитарной обработки работники предприятия должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания первичной 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.

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

242. Конструкция применяемого на предприятии инвентаря для санитарной обработки технологического оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование деревянного инвентаря запрещается.

243. При проведении ремонта технологического оборудования должны применяться меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в сырье и продукцию.

244. Пуск в эксплуатацию технологического оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

245. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях предприятия.

246. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

247. 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.

248. В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц, должны проводиться мероприятия по борьбе с укусной мушкой. Для борьбы с мухами целесообразно устанавливать специальные улавливающие устройства.

249. Использование бактериологических методов борьбы с

грызунами на предприятиях запрещается.

250. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

251. 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.

## ГЛАВА 7 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ И ВЫПУСКУ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КВАСА

252. В производстве безалкогольных напитков допускается использовать красители, ароматические вещества, пищевые кислоты, консерванты и другие пищевые добавки, разрешенные к применению для пищевых целей.

253. Бочки, бидоны и бутылки в случае поверхностного загрязнения следует очищать и обмывать водой, особенно тщательно места, подлежащие вскрытию.

254. Стекланные бутылки и банки тщательно осматривать и отбирать разбитые и треснутые. Неповрежденные банки и бутылки снаружи необходимо обтирать.

255. Тару по мере освобождения необходимо удалять из производственного помещения.

256. Запрещается выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов. Перед поступлением на сатуратор вода должна быть пропущена через специальные фильтры.

257. Сироповарочные котлы и трубопроводы необходимо ежедневно, а емкости для хранения сахарного сиропа после каждого освобождения промывать горячей водой с температурой не ниже 60°C.

258. Фильтры-ловушки для сахарного сиропа не реже 1 раза в сутки следует разбирать, очищать и промывать горячей водой с температурой не ниже 60°C.

259. Купажные емкости, фильтр-прессы и прилегающие трубопроводы перед каждым розливом напитка другого наименования, но не реже 1 раза в сутки необходимо промывать горячей (60°C), а затем холодной водой.

260. Синхронно-смесительную установку и разливочную машину с прилегающими к ним трубопроводами перед каждым розливом напитка

другого наименования, но не реже 1 раза в сутки, необходимо промывать горячей (60°C), а затем холодной водой.

261. Линию для брака, включающую воронки для слива, трубопровод и емкость для сбора брака, после освобождения один раз в сутки необходимо промывать горячей водой (60°C), а затем холодной водой.

262. Сироповарочные котлы, емкости для сиропа, купажные емкости, фильтр-прессы, емкости для сбора брака, синхронно-смесительные установки, разливочные машины трубопроводы один раз в неделю необходимо дезинфицировать.

263. Накопительный бак для питьевой воды еженедельно необходимо промывать обильной струей, а один раз в месяц дезинфицировать.

264. Воздушные фильтры следует очищать и перезаряжать не реже 2-х раз в месяц.

265. Мойку и дезинфекцию пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке необходимо проводить в соответствии с инструкцией по монтажу и эксплуатации установок.

266. Емкости для хранения плодово-ягодных соков, экстрактов, лимонной кислоты, ароматизаторов и другое необходимо мыть и дезинфицировать по мере освобождения.

267. Концентрат квасного сусла (далее - ККС) необходимо хранить в герметически закрытых емкостях. Принимать ККС следует только в чистую, обработанную средством дезинфекции емкость. Категорически запрещается доливать ККС в емкость, не проверив качество предыдущей партии концентрата. Хранить ККС необходимо при температуре не ниже минус 30°C и не выше 30°C.

268. Сборники для хранения концентрата квасного сусла после их освобождения необходимо:

обрабатывать с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению;

ополаскивать горячей водой (60°C) до исчезновения следов концентрата;

тщательно очищать, мыть 0,5% раствором кальцинированной соды с температурой 40 – 45 °C;

ополаскивать водопроводной водой;

дезинфицировать;

ополаскивать горячей (60°C), а затем холодной водой.

269. Необходимо обеспечить полное удаление остатков смывной воды после дезинфицирующей обработки емкостей для ККС.

270. Автоцистерны для перевозки ККС перед использованием необходимо промывать горячей водой (60°C), очищать, мыть, дезинфицировать в течение 5 минут или пропаривать острым паром в течение 10 минут.

271. Шланги, трубопроводы для перекачки концентрата после использования необходимо промывать горячей водой (60°C) до полного удаления ККС. Хранить шланги следует в подвешенном состоянии с закрытыми концами. Перед использованием следует промывать горячей водой (60°C) и пропаривать острым паром или дезинфицировать с последующим ополаскиванием.

272. Сборник для разбавления ККС, бродильно-купажные аппараты, цилиндры-конические танки, емкости для охлаждения, теплообменники, напорные емкости, а также трубопроводы, соединяющие их, по мере освобождения следует в соответствии с технологическими инструкциями и обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

273. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей после каждого освобождения (передачи ее в бродильные чаны) необходимо тщательно очищать, мыть, ополаскивать горячей водой (60°C), 2 раза в неделю дезинфицировать.

274. При замене хлебопекарных дрожжей чистыми культурами дрожжей и молочнокислых бактерий необходимо емкость для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей, бродильные чаны и все последующее оборудование и коммуникации тщательно мыть и дезинфицировать.

275. Мерники готового кваса, коллекторы, изобарические аппараты для розлива следует каждую смену тщательно промывать горячей водой (не ниже 60°C), 2 раза в неделю дезинфицировать или пропаривать острым паром в течение 15 минут. Конец шланга (штуцер) для наполнения автоцистерн перед каждой сменой необходимо промывать снаружи и дезинфицировать. Конец шланга следует хранить в подвешенном состоянии.

276. Для обработки и налива автоцистерн для кваса на территории предприятия должна быть оборудована площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, с подключением к водопроводу, паропроводу, канализации, оснащенная переносной электрической лампой. Место налива кваса в цистерны должно быть оборудовано навесом.

277. Автоцистерны для кваса должны проходить санитарную обработку и наполняться только на территории предприятия, производящего квас. Наружную мойку транспортных средств производить на территории предприятия запрещается.

278. Внутреннюю поверхность цистерн и арматуру перед каждым наполнением необходимо очищать от осадка, промывать проточной водой, дезинфицировать средствами или пропаривать и течение 5 - 6 минут при закрытом люке и ополаскивать водой. Обязательно пломбировать автоцистерну после каждого заполнения. В товарно-транспортной накладной должна быть отметка: «машина помыта» и подпись мойщика.

279. Отделение для разведения чистых культур микроорганизмов (на предприятиях мощностью свыше 1 млн. дал) должно быть изолированным помещением в цехе (участке) по производству кваса. Дверь отделения чистых культур в период, когда в нем не производятся работы, должна быть закрыта на замок. Перед дверью должен быть дезковрик, который ежедневно следует пропитывать раствором дезинфектанта.

280. Окна (если они имеются) должны быть плотно закрыты и открывать их только в период уборок или ремонта. Пол и стены должны быть выполнены из керамической плитки, потолок - окрашен водоустойчивой краской. В полу должны быть оборудованы трапы, соответствующий уклон пола к которым должен обеспечивать непрерывный сток воды. Помещение должно быть оснащено подводками электроэнергии, питьевой воды, пара. Освещение должно соответствовать нормам, принятым для производственных цехов.

281. Помещение дрожжевого отделения в конце каждой смены необходимо тщательно убирать; полностью удалять остатки сусла с поверхности емкостей и пола. Перед началом работы воздух в помещении следует обрабатывать бактерицидными лампами, не менее 30 минут.

282. Ежедневно стены, пол и двери необходимо протирать дезинфицирующим раствором.

283. Размещение аппаратов по разведению чистых культур микроорганизмов и их эксплуатацию следует проводить в соответствии с инструкцией по монтажу и эксплуатации данного типа оборудования.

284. Емкости для разведения микроорганизмов должны быть выполнены из нержавеющей стали, металла с эмалированным покрытием; плотно закрытые. Используемые емкости должны обеспечивать основные требования технологического процесса по разведению культур микроорганизмов: кипячение и охлаждение сусла, обработку емкостей и трубопроводов острым паром; перекачку сусла, разводку в стерильных условиях.

285. Емкость для кипячения квасного сусла после каждого освобождения необходимо очищать, мыть и ополаскивать горячей водой (60°C).

286. Емкости для разведения чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий перед их использованием необходимо обрабатывать следующим образом:

ополаскивать емкости и прилегающие к ним трубопроводы теплой водой (35°C);

очищать, мыть емкости, используя 0,5% раствор кальцинированной соды с температурой 40- 45°C;

ополаскивать горячей водой (60°C);

пропаривать емкости и прилегающие к ним трубопроводы острым паром в течение 30 минут.

287. Трубопроводы, соединяющие емкости для выращивания культур микроорганизмов, перед каждой передачей дрожжей и молочнокислых бактерий через специально вмонтированные трехходовые краны, необходимо промывать теплой (35°C), затем горячей водой (60-80°C), после чего пропаривать острым паром в течение 15 минут. По окончании передачи культур трубопроводы вновь промыть теплой (35°C), а затем горячей водой (60-80°C). Трубопроводы при проведении санитарных дней должны разбираться.

288. Сиропопроводы и емкости для сахарного сиропа после каждого освобождения следует промывать горячей водой (60-80°C) и 1 раз в неделю пропаривать в течение 15 минут.

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

289. Все поступающее сырье, полуфабрикаты, тара, упаковочные материалы и выпускаемая продукция должны быть качественными и безопасными для здоровья человека.

290. Сырье и полуфабрикаты должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи.

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

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

изготовителя.

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

293. 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.

294. Сырье и полуфабрикаты допускаются в производство только после положительной оценки производственного контроля.

295. Хранение сырья (солода, хмеля, сахара, несоложенных материалов) в варочном отделении запрещается. Допускается хранение только суточной потребности сырья.

296. Розлив пива и безалкогольных напитков в потребительскую тару осуществляют в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

297. Розлив пива и безалкогольных напитков в транспортную тару должен производиться при минимальном доступе кислорода воздуха.

298. На системах, подающих углекислый газ в напитки должны устанавливаться фильтры.

299. При использовании оборотной тары бракераж готовой продукции необходимо производить после налива до наклейки этикеток; обязательна выборочная проверка качества продукции в розливе и экспедиции.

Допускается автоматический бракераж.

300. При розливе пива и безалкогольных напитков в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия: чистой бутылки, идущей на розлив, для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений, а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией для определения наличия в продукции посторонних включений. При обнаружении посторонних включений пиво и безалкогольные напитки должны быть направлены на доработку.

301. Транспортные средства, предназначенные для перевозки сырья и готовой продукции, должны постоянно содержаться в чистоте.

При транспортировке пива и безалкогольных напитков наливом транспортные емкости должны быть пригодны для контакта с сырьем, пивом и безалкогольными напитками; иметь соответствующую маркировку.

302. Транспортировка сырья, пива и безалкогольных напитков должно производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

303. Все автоцистерны (пивовозы) должны проходить санитарную обработку и наполняться только на территории предприятия,

производящего пиво. Дезинфекцию автоцистерн производить не реже 1 раза в 10 дней. Обязательно пломбирование автоцистерн после каждого заполнения.

304. Для обработки и налива цистерн на территории предприятия должна быть оборудована площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, с подключением к водопроводу, паропроводу, канализации и оснащенная переносной электрической лампой. Место налива пива в цистерны должно быть оборудовано навесом. Если заполнение автоцистерны осуществляется закрытым, герметическим способом, наличие навеса не обязательно

305. Внутреннюю поверхность цистерн перед каждым наполнением необходимо очищать от осадка, промывать проточной водой, дезинфицировать разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь средствами или пропаривать в течение 5 - 6 минут при закрытом люке и ополаскивать водой. Арматуру необходимо промывать и дезинфицировать. В товарно-транспортной накладной должна быть отметка: «машина помыта» и подпись мойщика.

## ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

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

307. Не допускаются к работе по производству пива и безалкогольных напитков лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

308. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение по программе для работников пищевой промышленности с последующей аттестацией. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

310. 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.

311. 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.

312. После каждого перерыва в работе работники предприятия должны проводить гигиеническую обработку кожи рук антисептиком.

313. Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

314. 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.).

315. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

316. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен четырьмя комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

317. 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.

318. Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

320. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

321. Особенно тщательно работники предприятия должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты 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.

322. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.