

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство и хранение молочной продукции», и признании утратившим силу отдельного структурного элемента постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147

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 и хранение молочной продукции».

2. Признать утратившим силу подпункт 1.1 пункта 1 постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов».

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 и хранение молочной 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 и хранение молочной продукции (далее – предприятия).

2. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы не применяются к производству, транспортировке и хранению молока и молочных продуктов непромышленного изготовления, а также производства мороженого.

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

4. На предприятиях должны применяться принципы контроля качества и безопасности пищевых продуктов на основе анализа рисков и контрольных критических точек.

5. Ассортимент вырабатываемой молочной продукции должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению предприятия.

6. На предприятиях должны быть в наличии:
планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений, помещений;
схемы установки технологического оборудования;

маршруты движения работников, сырья, готовой продукции, отходов;

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

7. 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.

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

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

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

11. 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

12. Санитарно-защитные зоны для предприятий определяются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, 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».

13. Предприятия не должны размещаться совместно с предприятиями пищевой промышленности: мясоперерабатывающими, рыбоперерабатывающими, пивоваренными, хлебопекарными, предприятиями, осуществляющими производство комбикормов, и другими организациями осуществляющими производство пищевых продуктов.

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, зону санитарной охраны источников водоснабжения.

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

15. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятия должно обеспечивать транспортировку без пересечения путей перевозки сырья, готовой продукции, бытовых и производственных отходов.

16. Запрещается проезд по территории предприятия транспортных средств и движение людей на территорию другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.

17. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-

пропускной пункт, площадку для стоянки личного автотранспорта, а также площадку для отдыха работников.

18. 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.

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

20. 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.

21. Санитарные разрывы между функциональными зонами территории предприятия должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и не менее 25 м до бытовых помещений. Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация).

Санитарные разрывы от санитарного блока предприятия до мест погрузки пищевых продуктов должны быть не менее 30 м. Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 30 м.

22. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

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

24. 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 от грязи и пыли.

25. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива, металлолома, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

26. 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.

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

28. Удаление производственных невозвратных отходов, стеклобоя и мусора из контейнеров должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки.

29. Для санитарной обработки и дезинфекции контейнеров должны быть выделены специальные помещения (площадки) с подводом холодной и горячей воды, канализацией. Дезинфекцию контейнеров проводить после каждого опорожнения.

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

31. 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.

32. На территории предприятия должны быть оборудованы помещения для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства (одно – для автотранспорта по транспортировке сырья, второе – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию).

На всех въездах, (выездах) на территорию (с территории) предприятия (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта устраивается дезинфекционный барьер (далее – дезбарьер) в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. При этом рабочая длина дезбарьера должна быть не менее 42 см. Над дезбарьером оборудуется навес, закрытый стенками с боковых сторон.

ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

33. 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».

34. На предприятии следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения организаций 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.

35. 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).

36. 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.

37. 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», «техническая».

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

39. 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.

40. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале согласно приложению 1, 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.

41. 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 цехах, моечной и других.

42. Вводы водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию предприятия должны оборудоваться в зданиях, в 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. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для стока.

Рассольный испаритель и испаритель ледяной воды должны устанавливаться в отдельном закрытом помещении.

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

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

45. 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».

46. Канализационное оборудование должно:

соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии;

быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска контаминации.

47. Дренажные каналы должны быть сконструированы так, чтобы отходы и сточные воды не текли 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.

48. 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).

49. 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.

50. 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.

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

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

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

54. 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.

55. Все инженерные коммуникации в производственных и хозяйственно-складских 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

56. 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.

57. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

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

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

60. Должны быть приняты меры для исключения возможности попадания осколков стекла в сырье и молочную продукцию.

61. 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.

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

63. 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.

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

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

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

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

68. Предприятия должны быть обеспечены, кроме основного освещения также аварийным.

69. 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».

70. 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.

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

72. Отопление складских помещений предприятия следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, 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».

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

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

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

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

77. Система вентиляции административных и бытовых помещений предприятия должна 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».

78. 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.

79. Помещения лаборатории, моечных и заквасочных, бытовые помещения, туалеты, должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции или кондиционирование.

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

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

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

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

84. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, цеха по производству детских молочных продуктов с разливом продукции в асептических условиях должен очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки.

85. 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».

86. 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

87. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;

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

88. 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».

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

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

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

92. Вентиляционные и световые проемы, а также конструкция теплоизоляции трубопроводов и оборудования производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

93. Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

94. Производство детских молочных продуктов должно осуществляться на специализированных предприятиях или специализированных цехах, размещаемых в изолированных от основного производства помещениях предприятия.

95. Прием молока должен производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки специализированных молочных цистерн. Помещения предприятия для приема молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы канализационными трапами, смывными кранами, шлангами.

96. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара и других должно производиться в отдельном (отдельных) помещении (помещениях) предприятия.

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

98. 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 м^3 воздуха с учетом максимального количества работников, занятых в одной смене.

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

100. Холодильные камеры ремонтируют, моют и дезинфицируют после освобождения от груза, в период подготовки холодильника к поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

101. Производственные помещения предприятия должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в молочную продукцию, образования конденсата или плесени на поверхностях.

102. 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.

103. 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.

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

105. При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции. Для их уборки должен выделяться специальный инвентарь, который должен быть маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

106. 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.

107. 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.

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

содержаться в чистоте;

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

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

110. Окна и другие световые проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи.

Открывающиеся наружу окна оборудуются защитными от насекомых сетками, которые должны легко подвергаться чистке. Для исключения контаминации сырья и молочной продукции окна следует оставлять закрытыми и запертыми во время производства. Не допускается применение оконных деревянных переплетов.

111. Двери в производственных помещениях предприятия должны быть самозакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко мыться и дезинфицироваться. Не допускается использование деревянных дверей. Открывание дверей должно проводиться по ходу из производственных помещений.

112. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится сырье и молочная продукция, должны:

быть без повреждений;

легко подвергаться мойке и дезинфекции;

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

113. 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.

114. 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.

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

116. Запрещается покраска, ремонт производственных и бытовых помещений, коридоров, оборудования, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений предприятия одновременно с выработкой молочной продукции.

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

118. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметь документы, подтверждающие их соответствие требованиям законодательства Республики Беларусь, и не должны храниться в помещениях предприятия, где находится сырье и молочная продукция.

119. 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».

120. 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.

121. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия следует оборудовать по типу санпропускников. Для работников специализированных цехов по производству детских молочных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения.

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

123. 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 со специализированным управлением, исключаящим контакт с кистями рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

124. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

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

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

127. 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.

128. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды. Количество групповых умывальных раковин должно устанавливаться из расчета работников в наиболее многочисленную смену.

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

130. 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).

131. 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.

132. Необходимо предусматривать достаточное количество раковин для мытья рук работников предприятия, которые должны располагаться на входе в производственные, а также другие функциональные зоны предприятия, где это требуется, в пределах указанных зон.

133. 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.

134. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены управлением, исключающим контакт с кистями рук.

135. Туалеты должны:

быть утеплены и канализованы;

иметь тамбуры;

быть оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом, полотенцами разового использования или электросушилками для рук.

136. 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 – и управлением смывом, исключающим 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, бельевого 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 Республике 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 молочной 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, мылом, полотенцами разового использования или электросушилками для рук;

при необходимости гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

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

150. Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

151. 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».

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

152. Технологическое оборудование предприятия должно быть максимально закрытым и по техническому уровню обеспечивать условия производства безопасной и качественной молочной продукции.

153. 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.

154. 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.

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

156. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов 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.».

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

158. 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.

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

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

161. Технологическое оборудование, должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стеклянные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

162. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и других молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

163. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном. Непосредственное соединение оборудования с канализацией и спуск воды из них на пол не допускаются.

164. За отдельными видами сырья и готовой продукции должны быть закреплены автотранспорт и внутрицеховая тара, с соответствующей маркировкой.

165. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) технологического оборудования в производственных помещениях предприятия должны предусматриваться стационарные или передвижные моечные ванны. 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.

166. 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.

167. Качество санитарной обработки технологических емкостей, тары, инвентаря, технологического оборудования, перед их использованием должно подвергаться контролю согласно приложению 2 настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов.

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

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

170. Приготовление рабочих растворов для дезинфекции уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и т. д. должно производиться из централизованно приготовленного дезинфицирующего раствора закрепленным на предприятии работником.

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

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

173. 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.

174. 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.

175. Мойку молочных резервуаров вручную должны производить специально выделенные обученные работники. Мойщики молочных резервуаров не могут привлекаться к уборке бытовых помещений.

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

177. Пуск в эксплуатацию технологического оборудования после ремонта разрешается только после его санитарной обработки и проведения производственного контроля.

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

179. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

180. 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, исключающих возможность загрязнения сырья и молочной продукции.

181. Предприятие обязано 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.

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

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

184. Технологическое оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы.

185. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями предприятия непосредственно перед началом работы.

186. Санитарная обработка резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов должна производиться после каждого их опорожнения.

187. В случае вынужденных простоев технологического оборудования (технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2-х часов и более) пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

188. На предприятии должны быть разработаны маршруты мойки технологического оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться в журнале. Температура моющих растворов должна контролироваться терморегистрирующими приборами.

189. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

190. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должна производиться не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтрующих материалов должна производиться после каждого перерыва в приемке молока.

191. Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, должна производиться в отдельном помещении предприятия. Не допускается их обработка в общей прачечной.

192. В случае отсутствия машины с автоматической сушкой, для сушки тканевых материалов для прессования творога оборудуются сушильные камеры или боксы, в которых устанавливаются бактерицидные лампы.

193. Цистерны для молока после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться в моечной для автомолцистерн.

194. После мойки цистерны для молока должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе. В случае вскрытия пломб охраной предприятия требуется повторное опломбирование цистерн силами охраны. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка «Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной предприятия».

195. После мойки оборудования лабораторией предприятия должен производиться микробиологический контроль с записью в журнале мойки оборудования.

196. На специализированных предприятиях и в цехах по производству сухих, жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция технологического оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

ГЛАВА 7 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ

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

198. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой молочной продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной молочной продукции.

199. Все этапы технологических процессов изготовления молочной продукции должны:

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

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

200. 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.

201. 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 и молочной продукции, и перед началом работы.

202. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, 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.

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

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

205. 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 молочной продукции.

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

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

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

209. Сбор невозвратных отходов должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками–вкладышами.

210. Запрещается приемка молока без документов, представляемых ежемесячно органами ветеринарного надзора, о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм и предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе, а от индивидуальных сдатчиков - не реже 1 раза в квартал.

211. Фильтры по определению степени чистоты молока должны храниться в лаборатории приемки молока в течение 5 дней.

212. Поступающие на предприятие сырье и материалы должны отвечать обязательным к исполнению требованиям технических нормативных правовых актов (далее - ТНПА).

213. Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать требованиям Государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1598-2006 «Молоко коровье. Требования при закупках», утвержденного постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 31 января 2006 г. № 6 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации».

214. Хранение сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях.

215. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) могут храниться при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более 36 ч после охлаждения с учетом времени перевозки.

216. Сырые сливки могут храниться при температуре не выше 8°C не более 36 ч после охлаждения с учетом времени перевозки.

217. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко (включая период

хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырые сливки, предназначенные для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш должны храниться при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более 24 ч после охлаждения с учетом времени перевозки.

218. Предварительная термическая обработка допускается, включая пастеризацию, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок допускается изготовителем в случаях:

кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 до 21°T ;

хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в течение более 6 ч;

перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 %.

219. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10°C .

220. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн для молока должны быть продезинфицированы и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

221. Для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для изготовления продуктов детского питания должны быть предусмотрены отдельные молочные резервуары, а для подачи молока - отдельные молокопроводы. Молочные резервуары для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для изготовления продуктов детского питания должны быть промаркированы.

222. Сепарирование молока, нормализация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь подлежат дополнительной пастеризации.

223. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок работников предприятия должен проверить:

наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи;
исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока, пишущих узлов приборов;

исправность системы авторегулирования температуры пастеризации молока.

224. О результатах проверки исправности (неисправности) должна быть сделана отметка на термограмме с указанием времени, даты, подписи.

225. На термограмме контроля температуры пастеризации и охлаждения аппаратчик в течение каждого рабочего цикла чернилами должен отмечать: свою фамилию, тип и № пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко или сливки, время начала и окончания работы, ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока или сливок с объяснением причин отклонений от установленного режима).

226. Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник отдела технического контроля (заведующий лабораторией).

227. При отсутствии контрольно-регистрирующих приборов контроль за температурой пастеризации и охлаждения каждый час должны осуществлять аппаратчик, производя соответствующую запись показаний контрольных термометров в журнале и лаборатория 3-4 раза в смену.

228. Контроль эффективности пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже 1 раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см^3 молока и общем количестве бактерий до 1×10^3 в 1 см^3 молока.

229. Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

230. На переработку или на розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу.

231. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

232. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ и направляют на розлив. Максимальный срок

допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива составляет не более 6 ч. В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в резервуарах до розлива более 6 ч при $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ их направляют на повторную пастеризацию перед разливом.

233. В аппаратном цехе предприятия необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения резервуаров.

234. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

235. Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

236. Продолжительность розлива сметаны из одной емкости не должна превышать 4 ч.

237. При производстве детских молочных продуктов молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры $4\pm 2^\circ\text{C}$, после чего их направляют на розлив или на последующую высокотемпературную обработку.

238. При необходимости розлива кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате должна соблюдаться следующая последовательность: продукты, выработанные с бифидобактериями, чистыми культурами молочнокислых бактерий, пропионовокислыми бактериями, ацидофильной палочкой, на кефирном грибке.

239. Все детские молочные продукты должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему.

240. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар должны просеиваться, изюм перебираться и промываться, какао, кофе, ванилин и другие должны проверяться на наличие механических примесей.

241. Сыры должны изготавливаться только из пастеризованного молока. Необходимо строго соблюдать установленные технологическими инструкциями и техническими нормативными правовыми актами сроки и условия созревания сыров.

242. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

243. Камеры хранения масла и сыра должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 2 раз в год, причем камеры в это время должны освобождаться от продукции.

244. Для стерилизации воздуха в помещениях обсушки и упаковки сыра устанавливаются бактерицидные лампы.

245. Подача тары и других материалов для упаковывания готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения предприятия.

246. Не допускается постоянное хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении предприятия.

247. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2-3 раза в смену.

Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале.

248. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или складе для ее хранения должно осуществляться по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии на партионных ярлыках.

249. На предприятиях, производящих молочные продукты для детского питания, должно быть обеспечено проведение ежедневной дегустации этих продуктов с сохранением образцов до окончания сроков годности.

250. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой.

251. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают фунгицидами.

252. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции.

253. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество плесневых грибов на 1 см² поверхности составляет не более 10 клеток.

254. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства осуществляются лабораторией предприятия.

ГЛАВА 8 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ ЗАКВАСОК

255. В микробиологической лаборатории должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. Термостаты и холодильники, используемые для

приготовления и хранения заквасок, запрещается использовать для других целей.

256. Помещение для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов должно быть размещено в производственном корпусе, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам - потребителям заквасок.

257. В помещении для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов должны поддерживаться условия для защиты заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами.

Помещение должно быть оборудовано эффективной системой очистки и обработки воздуха.

258. Заквасочное отделение должно иметь тамбур для смены санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен быть дезинфицирующий коврик

259. В заквасочном отделении должны быть выделены отдельные помещения для приготовления закваски на чистых культурах; кефирной закваски; мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря. На небольших предприятиях (до 25 т переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление кефирной закваски в общем помещении. Резервуары для приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной закваски должны быть отдельными.

260. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также канализационных стояков. Все вводы трубопроводов должны быть герметизированы.

261. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

262. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы.

263. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, готовящим закваску и производящим уборку помещения.

264. Производственный контроль за качеством заквасок и бактериальных препаратов на всех этапах технологического процесса осуществляется работниками, занимающимися приготовлением заквасок, прошедшими специальную подготовку.

265. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) и бактериального препарата из ранее вскрытых упаковок и (или) с истекшим сроком годности.

Использование заквасок и бактериального препарата должно осуществляться в соответствии с рекомендациями (инструкцией по применению) предприятия-изготовителя заквасок и (или) бактериального препарата.

Не допускается использование производственной закваски с повышенной кислотностью.

266. Каждая партия производственных заквасок, предназначенная для передачи из заквасочного отделения в другие производственные помещения, должна сопровождаться записью в журнале о времени и дате производства закваски, ее составе, назначении, объеме, показателях активности.

267. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

268. После использования тара и инвентарь должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

269. Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до применения на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 ч перед применением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

270. При приготовлении закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) должен производиться в одной емкости.

Допускается проведение пастеризации молока на трубчатом пастеризаторе (90-95°C) с последующей выдержкой, охлаждением и сквашиванием в одной емкости.

271. Направлять закваску в резервуары для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам. При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

272. Приготовление лабораторной закваски, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бакконцентрата осуществляет микробиолог предприятия.

273. На небольших предприятиях, при отсутствии микробиолога приготовление лабораторной закваски может осуществлять специально

подготовленный работник, закрепленный приказом директора предприятия, с учетом работы в выходные и праздничные дни.

274. Пересадочную и производственную закваску должны готовить специально выделенные ответственные лица.

ГЛАВА 9 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ

275. Сырье и полуфабрикаты допускаются в производство после заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия, которое отражается в специальном журнале, форма которого утверждается руководством предприятия.

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

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

278. Сырье и полуфабрикаты, должны храниться в соответствующих условиях, предупреждающих опасность порчи и обеспечивающих защиту от загрязнения.

В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и хозяйственных товаров запрещается.

279. Специи и пряности хранят в отдельных вентилируемых складских помещениях. Их взвешивание должно проводиться в обособленном помещении, оснащено механической вентиляцией.

280. Пищевые добавки должны храниться в таре завода-изготовителя. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для складского хранения. 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.

281. Для транспортировки сырья и готовой пищевой продукции должны выделяться специальные транспортные средства.

282. Специальные транспортные средства для перевозки сырья и пищевой продукции должны:

находиться в исправном состоянии;

быть чистыми;
не иметь постороннего запаха.

283. Кузов специальных транспортных средств должен быть выполнен с внутренней стороны из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции.

284. Специальные транспортные средства и(или) тара (контейнеры) должны быть сконструированы таким образом, чтобы можно было производить соответствующую их очистку и(или) дезинфекцию.

285. Совместная транспортировка готовых пищевых продуктов с сырьем и непродовольственными товарами не допускается.

286. При транспортировке сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться соответствующие температурные режимы.

287. Резервуары в транспортных средствах и (или) тара (контейнеры) должны использоваться только для транспортирования пищевых продуктов.

288. Тара (контейнер) должен маркироваться надписью «Только для молочных продуктов!». С целью идентификации внутрицеховой тары (контейнеров) рекомендуется использование цветной маркировки.

289. Молоко и молочные продукты в специальных транспортных средствах и(или) контейнерах должны быть размещены и защищены таким образом, чтобы свести к минимуму риск их загрязнения.

ГЛАВА 10 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УПАКОВЫВАНИЮ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

290. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

291. Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избегать загрязнения молочных продуктов и обеспечивать сохранность их качества и безопасность на всех этапах операций с ними.

292. Обратная тара для молочных продуктов, должны легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться.

293. В случае использования металлических банок необходимо обеспечить их целостность и чистоту.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

294. Работники предприятия проходят предварительные (при поступлении на работу), периодические (в течение трудовой

деятельности) и внеочередные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

295. Не допускаются к работе работники предприятия, не прошедшие своевременно медицинский осмотр и болеющие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

296. Каждый работник предприятия должен иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

297. 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.

298. Работники производственных цехов перед началом работы должны:

принять душ;

подобрать волосы под косынку или колпак;

надеть чистую санитарную одежду;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и обработать антисептиком согласно приложению 3 настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов.

299. Гигиеническую обработку кожи рук антисептиком работники предприятия должны проводить после каждого перерыва в работе.

300. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.

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

вносить и хранить в производственных цехах мелкие стеклянные, металлические предметы и ювелирные украшения;

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

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

303. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен четырьмя комплектами, а работники цехов по производству молочных продуктов детского питания шестью комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

304. 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.

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

306. При выходе работников из здания на территорию и посещениях непромышленных помещений (туалетов, пунктов питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

307. 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.

308. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

Приложение 1
к Санитарным правилам,
нормам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
оборудованию, содержанию и
деятельности предприятий,
осуществляющих производство
и хранение молочных
продуктов»

Журнал
учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ на
водопроводе и канализации

| Номер по порядку | Место, дата и время аварии | Характер повреждений | Дата и время проведения ремонта | Кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция водопроводной сети | Результаты баканализов воды после проведения дезинфекции | Подпись ответственного за участок и проводившего ремонт |
|------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------------|---|--|---|
| | | | | | | |

Приложение 2
к Санитарным правилам,
нормам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
оборудованию, содержанию и
деятельности предприятий,
осуществляющих производство
и хранение молочных
продуктов»

Примерные показатели для
оценки результатов контроля
санитарно-гигиенического
состояния производства

| Исследуемые объекты | Исследуемая поверхность (см. ² или количество) | Общее к-во бактерий в см ³ или результат бродильной пробы | |
|--|---|--|--|
| | | хорошо | неудовлетворительно |
| Молочные цистерны железнодорожные (крышка, стенка, угол, дно) | 100см ² | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Молочные цистерны автомобильные (крышка, стенка, угол, дно) | то же | то же | то же |
| Молочные цистерны внутригородского обращения (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран) | « | « | « |
| Трубы (краны) | « | « | « |
| Резервуары (крышка, стенка, угол, дно) | « | « | « |
| Резервуары (резинка, мешалка, щуп, верхний кран, нижний кран, трехходовой кран, отверстие стеклянной трубки) | Вся поверхность | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Цилиндры, кран | Вся поверхность | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |

| | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| Воздушная трубка, резина | Вся поверхность | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Бутылки, банки | Вся внутренняя поверхность | 100 и менее* | Более 100* |
| Капсюли укупорочные для бутылок, банок | Поверхность 10 капсюлей | то же | то же |
| Крышки для банок | Вся поверхность | 100 и менее* | Более 100* |
| Ванны для заквасок (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран и трубы) | 100см ² | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Ванны для производства творога (стенка, угол, дно, штуцер) | « | « | « |
| Мешочки для творога | « | « | « |
| Автоматы для фасовки молочных продуктов - ОЗК (бункер, мешалка, дозатор, пуансон, два гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер) | « | « | « |
| Автомат ОФЗ для фасовки творога (бункер, мешалки, дозатор, пуансон, гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортеры, дно ковша, стенка ковша) | « | « | « |
| Пресс-охладитель Митрофанова (стенка барабана, вальца) | 100см ² | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Ванны для самопрессования творога (стенка, угол, дно, решетка) | то же | то же | то же |
| Оборудование маслодельных и сыродельных заводов (сырные ванны, сыроизготовители, маслоизготовители) | « | « | « |

| | | | |
|---|----------------------------------|---|--|
| Вакуум-аппарат (патрубок для входа молока, стенка, крышки, трубки катализатора, патрубок на выходе сгущенного молока) | 100см ² | 500 и менее* | Более 500* |
| Вакуум-кристаллизатор (стенка, мешалка, патрубок на выходе готового продукта) | то же | то же | то же |
| Разливочно-закаточная машина (бачок, мерные стаканы для дозирования сгущенного молока и др.) | « | 260 и менее* | Более 260* |
| Прочий молочный инвентарь и тара | « | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |
| Руки работников | Обе руки (кости) вся поверхность | Отсутствие бактерий группы кишечных палочек | Наличие бактерий группы кишечных палочек |

*В случае появления газа в среде Кесслера ставят оценку «плохо» вне зависимости от количества микрофлоры.

Приложение 3
к Санитарным правилам,
нормам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
оборудованию, содержанию и
деятельности предприятий,
осуществляющих
производство и хранение
молочных продуктов»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ АНТИСЕПТИКИ КОЖИ РУК РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ.

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая инструкция устанавливает единую методику антисептики кожи рук работников предприятий (молоко-, рыбо- и мясоперерабатывающих, производящих хлебобулочные и кондитерские изделия, пивобезалкогольные напитки и т.д.), работников общественного питания, торговли.

2. Инструкция предназначена для всех работников закрытых и открытых технологических процессов, связанных с подготовкой сырья, производством, хранением транспортировкой и реализацией молочных продуктов.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К АНТИСЕПТИКЕ КОЖИ РУК

3. Антисептика кожи рук должна проводиться работниками производственных цехов предприятия пищевой промышленности, общественного питания, торговли:

перед началом работы;

после каждого выхода из производственного помещения, по возвращению в производственное помещение;

после посещения санузла;

в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки.

4. Этапы антисептики:

антисептик наносят на руки в количестве 3 мл и тщательно втирают в ладонные, тыльные и межпальцевые поверхности кожи рук в течение 30-60 сек, в соответствии с приведенной ниже схемой (рис. 1), до полного высыхания;

при видимых загрязнениях (жир, фарш и т.д.) необходимо предварительно вымыть руки теплой проточной водой с нейтральным мылом, тщательно высушить, а затем нанести и втереть 3 мл антисептика.

5. Требования к проведению антисептики:

втирать антисептик только в сухую кожу;

избегать излишков антисептика, для чего необходимо использовать локтевые настенные дозаторы;

не применять салфетки, губки, тампоны и иные инородные предметы для нанесения препарата;

тщательно выполнять технику проведения обработки

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К АНТИСЕПТИКАМ ДЛЯ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КОЖИ РУК ПЕРСОНАЛА.

6. Антисептики для гигиенической обработки кожи рук должны быть зарегистрированы в порядке установленном законодательством Республики Беларусь и обеспечивать:

широкий спектр антимикробного действия;

быстроту достижения обеззараживающего эффекта (в течение 30 сек);

отсутствие кожно - раздражающего, аллергенного, общетоксического эффектов.

Рис. 1

