

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство вин» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 июня 2006 г. № 76

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 вин».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 июня 2006 г. № 76 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-10-2006 «Гигиенические требования для предприятий по производству винодельческой продукции».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 3 месяца со дня его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь
2011 г. №

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

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство вин (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. Ассортимент вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению предприятия.

5. 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).

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

7. Производственный контроль на предприятии должен проводиться 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, с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 117.

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

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

10. 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

11. 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».

12. 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 строгого режима.

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

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

14. 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.

15. 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, дворные туалеты и другое.

16. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды. От очистных сооружений до

производственных зданий предприятия должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

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

18. 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.

19. Площадки для хранения тары, строительных материалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

20. 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.

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

22. 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.

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

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

25. 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

26. 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».

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

поставляться постоянно в достаточном количестве;

быть питьевого качества;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных правил и норм 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46 «О введении в действие санитарных правил и норм» (далее – Санитарные правила и нормы 2.1.4).

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

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

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

31. 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.

32. 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.

33. 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.

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

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

36. 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».

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

38. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе, в зону, где находятся пищевые продукты.

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

39. 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).

40. 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.

41. 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 иметь наконечники.

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

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

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

44. 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.

45. 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

46. 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.

47. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

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

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

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

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

52. 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.

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

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

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

56. 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.

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

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

59. 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».

60. 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.

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

62. 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».

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

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

65. В складских помещениях, где нормируется микроклимат, и холодильных камерах предприятия должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха.

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

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

68. 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.

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

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

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

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

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

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

75. 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».

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

77. В помещениях, предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, розлива винодельческой продукции должна осуществляться очистка поступающего наружного воздуха с помощью фильтров.

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

78. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;

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

79. 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».

80. 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.

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

82. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников предприятия, не связанного с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства винодельческой продукции.

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

84. 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.

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

86. Полы производственных и вспомогательных помещений предприятия должны:

поддерживаться в исправном состоянии и содержаться в чистоте;

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.

87. 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.

88. 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.

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

содержаться в чистоте;

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

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

91. 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. Не допускается применение оконных деревянных переплетов.

92. 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. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

93. 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.

94. 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.

95. На предприятии первичного виноделия бродильное отделение и биохимический цех по производству шампанского и игристых вин должны быть оборудованы общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей удаление диоксида углерода (углекислого газа).

96. 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.

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

98. 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.

99. 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.

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

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

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

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

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

105. 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».

106. 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.

107. 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 винодельческой продукции.

108. 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, помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

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

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

111. 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.

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

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

114. 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.

115. 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.

116. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены:
подводкой холодной и горячей воды со стационарными смесителями;

дозаторами с жидким мылом;

средством дезинфекции для рук;

одноразовыми полотенцами или удобно расположенными воздушными сушилками соответствующей конструкции;

инструкцией по мытью рук.

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

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

119. Туалеты должны:

быть утеплены и канализованы;

иметь тамбуры;

быть оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

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

121. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, унитазами – специализированным управлением смывом, исключающим контакт с кистями рук.

122. Туалеты не должны иметь выходов в помещения, в которых осуществляется изготовление винодельческой продукции или находится продовольственное сырье и пищевая продукция.

123. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевой для чистой санитарной одежды, санитарных

узлах, комнате для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

124. Уборка помещений предприятия проводится ежедневно.

125. Бытовые помещения предприятия ежедневно по окончании работы необходимо тщательно очищать от пыли; полы и инвентарь промывать специальными моюще-дезинфицирующими средствами 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.

126. 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.

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

128. 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.

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

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

131. 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.

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

133. 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.

134. 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 и электрополотенцами;

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

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

136. Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

137. 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

138. Технологическое оборудование предприятия должно быть максимально закрытым и по техническому уровню обеспечивать условия производства безопасного и качественного вина.

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 контроля за производственными процессами;

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

139. 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.

140. 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.».

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

142. 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.

143. Все этапы технологических процессов производства вина 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 вина от первого технологического этапа до последнего.

144. 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.

145. 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.

146. Емкости для изготовления и хранения вина должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

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

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

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

150. Не допускается хранение тары (за исключением бутылки), укупорочных изделий и материалов вне складских помещений предприятия, готовой продукции за пределами складов и экспедиций предприятия.

151. Санитарную обработку технологических емкостей целесообразно проводить механизированным способом.

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

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

154. Сусло, вино, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны быть немедленно смыты.

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

156. Для санитарной обработки съемных частей технологического оборудования, труб, шлангов для перекачки вина, 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.

157. Для санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

158. 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.

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

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

161. Тара для сбора и транспортировки плодово-ягодного сырья, должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы тара должна ежедневно мыться и просушиваться в условиях, исключающих ее загрязнение.

162. 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.

163. 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.

164. Линия розлива вин по окончании розлива должна подвергаться тщательной обработке горячей и холодной водой в течение не менее 30 мин.

165. Хранение тары для розлива вина, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих опасность их загрязнения.

166. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием. Пластиковые пробки перед подачей их на линию розлива должны быть промыты теплой водой при температуре не выше 70°C. При розливе натуральных полусухих, полусладких вин пластиковые пробки подвергают обработке раствором диоксида серы в соответствии с инструкцией. Для этого на предприятии должны быть выделены специальные ванны.

167. Оборудование, подающее корковые пробки на линию розлива, в начале смены непосредственно перед заполнением корковыми пробками должно быть подвергнуто санитарной обработке моющими и дезинфицирующими растворами.

168. 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.

169. 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.

170. 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.

171. 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.

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

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

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

175. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

176. 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.

177. 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.

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

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

180. 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 СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ВЫПУСКУ В ОБРАЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

182. Сырье и полуфабрикаты должны храниться в условиях, исключая риск загрязнения и порчи.

183. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил 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.

184. 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.

185. 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.

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

187. Розлив вина в потребительскую тару осуществляют в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

188. Розлив в транспортную тару производят при минимальном доступе кислорода воздуха.

189. При розливе вина 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 вино должно быть направлено на доработку.

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

191. При транспортировке вина наливом транспортные емкости должны быть пригодны для контакта с вином и иметь подтверждающую документацию.

192. Транспортировка сырья и винодельческой продукции должно производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

193. Работники предприятия проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с Министерством труда и социальной защиты Республики Беларусь.

194. Не допускаются к работе по производству вин лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь

порядке медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

195. Работник предприятия должен иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

196. 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.

197. Работники производственных цехов перед началом работы должны:

принять душ;

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

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

199. Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения.

200. 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.).

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

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

203. 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.

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

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

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

207. 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.

208. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.