

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
масложировой продукции»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, технологиям производства, обращению масложировой продукции, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство масложировой продукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормам и правилами, – организации).

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил масложировая продукция подразделяется на:

пищевую масложировую продукцию (масла растительные, фракции масел растительных, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные, масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные, маргарины, спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, глицерин дистиллированный);

непищевую масложировую продукцию (глицерин натуральный сырой, мыло хозяйственное).

3. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

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

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

5. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

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

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

8. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

9. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

10. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

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

содержаться в чистоте в любое время года;

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

11. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

12. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

13. В предпроизводственной зоне следует размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

14. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские; железнодорожные и (или) автомобильные платформы для приема и отпуска растительных масел; промывочно-пропарочный пункт.

15. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другие.

16. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

17. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

18. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

19. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

20. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

21. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

22. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, 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 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».

23. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

24. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

25. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения

организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

26. Подпитка обратной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

27. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном 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.

28. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

29. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

30. Вводы системы хозяйственно-питьевого назначения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

31. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

32. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

33. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

34. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и

правил, 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.

35. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

36. 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 сырье и готовая продукция.

37. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

38. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

39. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

40. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

41. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки;
устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

42. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также 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.

43. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

44. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях организации, при необходимости, – местным или комбинированным.

45. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

46. Светильники в производственных помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

47. Устройство применяемых светильников во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство масложировой продукции, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

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

49. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

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

51. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

52. Организация должна быть обеспечена кроме основного также аварийным освещением.

53. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также требованиям 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.

54. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также 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».

55. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

56. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

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

58. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также 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.

59. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая,

смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

60. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

61. Устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства запрещается.

62. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

63. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

64. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

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

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

66. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

67. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

68. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производится масложировая продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с

выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства масложировой продукции.

70. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства масложировой продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

71. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

72. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

73. В производственных помещениях организации запрещается:
проведение ремонтных работ без остановки производства;
хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;
устройство инструментальных участков.

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

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

76. Условия хранения маслосемян должны обеспечивать их сохранность, не допускать их загрязнения и преждевременного окисления.

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

78. Хранилища, предназначенные для хранения шрота, должны не реже одного раза в год дезинфицироваться.

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

80. При загрузке хранилищ не допускается смешивание различных классов (сортов) и видов маслосемян.

81. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

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

иметь уклон к трапам.

Не допускается наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу.

82. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

83. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны содержаться в чистоте.

Не допускается образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации.

84. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

85. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться

86. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

87. Двери в производственных помещениях организации должны быть самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

88. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

89. Помещения организации для мойки, дезинфекции и хранения оборудования и инвентаря, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

90. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

91. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

92. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

93. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

94. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, продукции.

95. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

96. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оснащенные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

97. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

98. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество.

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с продукцией.

99. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также 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.

100. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

101. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства масложировой продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

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

103. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства масложировой продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, а также рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната для личной гигиены женщин или специальная кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

104. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

105. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

106. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете – с входом из тамбура.

107. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, со сквозными проходами между рядами кабин.

108. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

109. Умывальные должны размещаться смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

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

111. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

112. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство масложировой продукции или находится сырье и готовая продукция.

113. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

114. Туалеты и комнаты для личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном

законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

115. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

116. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

117. Инвентарь для уборки туалетов организации и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

118. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

119. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством масложировой продукции.

120. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений организации или в отдельно стоящих строениях организации. Количество посадочных мест в объекте общественного питания в организации рассчитывается с учетом численности работников организации в наиболее многочисленную смену.

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

- вешалки для санитарной одежды работников организации;
- умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;
- дозатор с жидким мылом;
- полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости, у входа в объект общественного питания предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

122. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

123. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

124. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

125. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

126. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство масложировой продукции запрещается.

127. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

128. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

129. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;

возможность проведения производственного контроля процессов производства;

возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

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

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

131. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

132. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

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

134. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

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

136. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений организации.

137. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

138. Резервуары и емкости для производства и хранения продукции должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

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

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

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

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

142. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования, труб, шлангов, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды, стационарные или

передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн, возможность обработки острым паром.

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

Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

143. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться острый пар, моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

144. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

145. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих средств и средств дезинфекции. При отсутствии прибора для автоматического контроля концентрации моющих растворов и средств дезинфекции, она должна контролироваться лабораторией не менее двух раз в смену и, по мере необходимости, доводится до установленной нормы.

146. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности исходя из расчета по каждой технологической линии.

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

148. Оборотная тара должна возвращаться в чистом виде. Перед использованием оборотная тара должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, подвергалась ли она санитарной обработке перед доставкой в организацию.

149. При проведении санитарной обработки оборудования работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

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

150. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем,

резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

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

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

153. Организации, за исключением организаций по производству масла растительного, обязаны периодически осуществлять во всех производственных помещениях организации контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды, рук работников организации согласно графику проведения производственного контроля.

При получении неудовлетворительных результатов контрольных исследований должна немедленно проводиться повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

154. Резервуары для масложировой продукции (масла растительные) после опорожнения, при смене вида и сорта хранящегося масла растительного должны быть тщательно зачищены от осадка и подвергнуты санитарной обработке.

155. Баки для хранения жиров не реже одного раза в 30 дней должны освобождаться от жира и подвергаться санитарной обработке.

156. Бачки для эмульгатора один раз в неделю должны освобождаться от эмульгатора и мыться с применением моющих средств, с последующей промывкой горячей водой и сушкой.

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

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

159. Стеклянная тара, направляемая на фасование, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна

удаляться из производственных помещений организации.

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

161. В производственных и вспомогательных помещениях организации, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.

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

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

164. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

165. Технологии производства масложировой продукции организуются таким образом, чтобы:

- исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции;
- обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

166. Все этапы производства масложировой продукции должны:

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

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

167. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

168. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

169. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

170. Сырье допускается в производство только после положительной оценки производственного контроля.

171. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

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

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

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

175. Маслосемена должны пропускаться через магнитные уловители металлопримесей. Магниты должны ежемесячно очищаться от металлопримесей.

176. Отпуск маслосемян в производство масложировой продукции (масла растительные) допускается после получения заключения лаборатории, подтверждающего их пригодность.

Для производства пищевого рапсового масла направляются маслосемена рапса класса 1.

Использование протравленных маслосемян для получения масложировой продукции запрещается.

177. Шрот разрешается затаривать только в чистые и целые мешки.

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

178. Прием в организации масел растительных для производства масложировой продукции из немаркированных цистерн запрещается.

179. Перед наливом или после слива масел растительных железнодорожные и автомобильные цистерны должны подвергаться в организации санитарной обработке.

180. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

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

182. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

183. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном помещении организации.

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.

184. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от сушеного ароматического растительного сырья.

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

186. Отмеривание сыпучих и жидких компонентов производится специальными мерниками, черпаками, совками.

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

188. Запрещается ставить тару с продукцией непосредственно на пол.

189. Фасование масложировой продукции в потребительскую тару осуществляется в соответствии с действующими в организации технологическими инструкциями.

190. При фасовании майонеза в стеклянную тару должна проводиться дефектоскопия чистой стеклянной тары (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с готовой продукцией (для определения наличия в ней посторонних включений). При обнаружении посторонних включений продукция должна быть направлена на переработку в соответствии с технологической инструкцией.

191. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объем произведенной продукции.

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

193. Холодильные камеры должны мыться и дезинфицироваться после освобождения их от сырья и продукции, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению сырья и продукции, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и при поражении плесенью хранящегося сырья и продукции.

194. Упаковка продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения и обеспечивающих качество и безопасность продукции на всех этапах упаковки.

195. Запрещается хранение продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

196. Запрещается пользоваться непродезинфицированными после использования инвентарем и поддонами. Чистые решетки и поддоны должны храниться в отдельном помещении организации.

197. Транспортировка масложировой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка масложировой продукции транспортными средствами, не отвечающими санитарным требованиям, запрещается.

Условия транспортировки масложировой продукции должны исключать риск ее загрязнения и порчи.

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

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

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

200. Транспортировка масложировой продукции вместе с непродовольственной продукцией запрещается. Транспортировка в одном грузовом отделении транспортных средств масложировой продукции и другой пищевой продукции допускается, если указанная продукция не выделяет запахи и имеет одинаковые с масложировой продукцией условия транспортировки.

201. Работники, сопровождающие сырье и масложировую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

202. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

203. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр к производству масложировой продукции не допускаются.

204. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое обучение и воспитание проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

205. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства масложировой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

206. Работники организации при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

207. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства масложировой продукции, перед началом работы должны:

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

208. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства масложировой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

209. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства масложировой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда

на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

210. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

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

- вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

212. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды.

213. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;

- работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

215. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Особенно тщательно работники организации 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.

216. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.