

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

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 птицепродукции, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство птицепродукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. 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).

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

4. 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.

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

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

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

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. 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.

9. Организации не должны размещаться совместно с организациями, осуществляющими производство: мясной продукции, рыбной продукции, пива и безалкогольных напитков, хлеба, хлебопродуктов и кондитерских изделий, комбикормов.

Размещение таких организаций на территории и в санитарно-защитной зоне производственных объектов не разрешается.

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 организации 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.

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 обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков):

сырья и готовой продукции;

готовой продукции с отходами производства;

чистой и грязной тары;

здоровой птицы и больной птицы, направляемой после ветеринарного осмотра на санитарную бойню.

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 в организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

22. На въезде и выезде с территории организации для обеззараживания ходовой части транспорта организуется дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или

асфальта. Общая длина дезинфекционного барьера должна составлять не менее 12 м, длина основания (дна) – 9 м, ширина – 3 м, глубина – 0,4 м.

23. Въезд и выезд из дезинфекционного барьера должен быть пологим и возвышающимся над уровнем полотна дороги на 0,05 – 0,2 м. Длина спусков в дезинфекционный барьер должна составлять не менее 2 м.

24. Дезинфекционный барьер заполняется раствором средства дезинфекции. Толщина слоя раствора средства дезинфекции должна составлять не менее 0,25 м. Над дезинфекционным барьером оборудуется навес.

25. В зимний период должны проводиться мероприятия, исключающие замерзание раствора средства дезинфекции, заполняющего дезинфекционный барьер.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

26. 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».

27. 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.

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

поставляться в достаточном количестве;

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

29. 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».

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

31. 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.

32. 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.

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

34. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

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

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

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

38. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

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

40. 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 находится продукция.

41. 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).

42. 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.

43. 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 организации и трапами.

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

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

45. 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.

46. 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

47. Освещение в организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, 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».

48. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

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

51. Светильники в помещениях с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

52. Устройство светильников во всех помещениях, где происходит хранение сырья, производство птицепродукции, подготовка тары, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

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

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

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

56. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

57. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

58. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также санитарных норм и правил, устанавливающих обязательные для соблюдения требования к микроклимату в организациях, 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

59. 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».

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

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

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

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

64. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

65. 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.

66. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

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

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

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

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

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

71. 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.

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

73. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производится птицепродукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

74. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства птицепродукции.

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

76. Организация должна иметь следующие производственные помещения, требующие последовательного или обособленного расположения:

76.1. цех убой птицы с:

участками:

ветеринарного осмотра и приемки птицы;

дезинфекции и мойки автотранспорта, контейнеров и транспортной тары;

навешивания птицы на подвески конвейера, электроохлаждения, убой и обескровливания;

тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы;

отделениями:

потрошения, мойки тушек птиц;

охлаждения тушек птицы;
сортировки, фасовки и упаковки;
охлаждения, замораживания и хранения мяса птицы и птицепродукции;
санитарной холодильной камеры;
первичной обработки перопухового сырья (с помещениями: приемки, мойки и сушки пера; сортировки и упаковки сухого пера; хранения готовой продукции);
переработки технических отходов (или отдельный участок утилизации боенских отходов);
мойки и дезинфекции возвратной тары;

76.2. цех углубленной переработки мяса птицы с отделениями:
производства полуфабрикатов;
производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленого;
производства консервов;
производства мяса птицы механической обвалки;
мойки и дезинфекции возвратной тары (для готовой продукции);

76.3. цех или отделение производства мороженных и сухих яйцепродуктов с:
помещениями:
охлаждаемого яйцесклада с вентиляцией, соответствующей требованиям настоящих Санитарных норм и правил;
приемки и сортировки (овоскопии) яиц;
санитарной обработки яиц;
разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции;
филтрации и перемешивания яичной массы;
ферментации (при производстве ферментированного яичного порошка);
пастеризации яичной массы;
фасовки и упаковки яичного меланжа;
замораживания и упаковки меланжа;
замораживания и упаковки яичного белка и яичного желтка;
сушки, фасовки и упаковки яичного порошка, яичного белка и желтка;
хранения мороженных яйцепродуктов;
хранения сухих яйцепродуктов;
приготовления моющих средств и растворов средств дезинфекции;
хранения моющих средств и средств дезинфекции;

участками:
подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошка;
санитарной обработки внутрицеховой тары;
дезинфекции тары из-под яйца;

76.4. цех сортировки яйца с помещениями:
приемки и сортировки (овоскопии) яиц;
мойки и дезинфекции возвратной тары;
приготовления яичной массы.

77. Цех углубленной переработки мяса птицы, цех (отделение) производства мороженных и сухих яйцепродуктов, отделение первичной обработки перо-пухового сырья цеха убой птицы должны быть изолированными друг от друга, иметь отдельные входы и бытовые помещения.

78. Мойка грязной тары, приемка птицы, сортировка и санитарная обработка яиц, первичная обработка перопухового сырья, должны производиться в отдельных помещениях организации или площадках, оборудованных навесами, системой водоснабжения с подводкой горячей и холодной воды, системой водоотведения.

79. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства прицепродукции 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.

80. 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.

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

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства птицепродукции запрещается.

82. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

83. Запрещается устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации.

84. 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.

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

85. 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 сырья и готовой продукции.

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

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

87. 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.

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

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

90. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

91. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися 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.

92. 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.

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

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

95. 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.

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

97. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

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

99. 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.

100. 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.

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

102. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

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

104. 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.

105. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства птицепродукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

106. 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 птицепродукции.

107. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства птицепродукции, 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 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.

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

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

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

111. 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.

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

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

114. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными и

административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

115. 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.

116. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство птицепродукции или находится сырье и готовая продукция.

117. 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.

118. Туалеты и комнаты 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.

119. 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.

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

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

122. 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.

123. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством птицепродукции.

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

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

126. 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 в организации предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

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

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

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

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

131. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство птицепродукции запрещается.

132. 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 И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПТИЦЕПРОДУКЦИИ

133. 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.

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

свободный доступ работников организации к оборудованию;
возможность проведения контроля процессов производства;
возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

135. 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.

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

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

138. 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.

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

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

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

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

143. Не допускается хранение тары и вспомогательных материалов вне складских помещений организации, а готовой продукции – за пределами складов и экспедиций организации.

144. Мягкая и жесткая тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться из производственных помещений организации в специально отведенное для ее хранения помещение.

145. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырья и птицепродукции и соответственно промаркированы. Допускается использование цветовой маркировки внутрицеховой тары.

146. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

147. Чистая тара для готовой продукции должна храниться на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

148. Тележки, стеллажи, весы должны ежедневно промываться горячей водой и просушиваться досуха.

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

150. Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избегать загрязнения птицепродукции и обеспечивать ее качество и безопасность.

151. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, труб, шлангов, инвентаря, внутрицеховой тары 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;

возможность обработки острым паром.

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

153. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции,

разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях и трубопроводах.

155. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

157. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Обратная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Обратная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

158. При проведении санитарной обработки оборудования организации 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.

159. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение данных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

160. 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.

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

162. Концентрированные кислоты и щелочи должны храниться в отдельных складах или шкафах под замком.

163. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы.

Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации непосредственно перед началом работы в соответствии с периодичностью, установленной в схеме лабораторного контроля.

164. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющими средствами, после чего промываются горячей водой.

165. Перед проведением дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий сырьё и птицепродукция удаляются из производственных помещений организации.

166. Мелкий инвентарь дезинфицируется погружением в стационарные или передвижные двух- или трехсекционные ванны; крупный инвентарь, емкостное и другое оборудование, цеховые транспортные средства, полы, стены орошаются из гидропульта, аэрозольных и пенных генераторов, моечно-дезинфекционных установок высокого давления.

167. Концентрация моющих растворов и средств дезинфекции должна контролироваться ежедневно производственной лабораторией организации.

168. Текущая уборка производственных помещений организации должна производиться ежедневно, в перерывах между сменами и после окончания работы.

169. Не реже одного раза в месяц в организации должны быть предусмотрены санитарные дни для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

170. Поверхности пола, стен (панелей) и иное оборудование на участках первичной обработки, потрошения, охлаждения и упаковки тушек птицы перед началом и в процессе работы, а также по мере их загрязнения, ополаскиваются водопроводной водой. В конце рабочего дня стены, пол, оборудование моется и дезинфицируется. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей рабочей смены.

171. Для мойки полов, загрязненных жиром, применяются моющие средства с обезжиривающим эффектом.

172. В перерывах в работе съемные части оборудования разбираются, подвергаются механической очистке при помощи щеток, ершей, промываются водопроводной водой. После окончания работы съемные части оборудования дезинфицируются.

173. Рабочие органы пересъемных машин (диски, билы, поверхности пластин), камеры с билами для удаления влаги с охлажденных тушек после мойки дезинфицируются. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей смены.

174. Ванны, желоба сбора крови, по мере их загрязнения, а также после окончания рабочей смены, очищаются от крови щетками, ершами, а затем промываются теплой водой и обрабатываются средствами дезинфекции.

175. Ванны электроогушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскиваются теплой водой, затем заполняются водопроводной чистой водой. Вода в ваннах заменяется не реже одного раза в смену. Ежедневно, после окончания работы, ванны механически очищаются, промываются и обрабатываются раствором средства дезинфекции по указанию ветеринарной службы организации (в зависимости от эпизоотической обстановки).

176. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты должны содержаться в чистоте. По мере загрязнения, но не реже чем через каждый час работы, очищаются от пера, крови и других загрязнений, ополаскиваются водой. После окончания рабочей смены инструменты обмываются теплой водой и дезинфицируются, или кипятятся в стерилизаторах не менее 15 минут. Так же дезинфицируются и стерилизуются инструменты, имевшие контакт с инфицированными тушками птицы. Инструменты, обработанные раствором средств дезинфекции, перед использованием ополаскиваются водой.

177. Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются, дезинфицируются и просушиваются. Для хранения их должны быть выделены специальные места.

178. В процессе работы по мере загрязнения и ежедневно по окончании рабочей смены цеховые транспортные средства подлежат механической очистке и обработке горячими растворами моющих средств и средств дезинфекции.

179. Ящики для перевозки тушек птицы после однократного использования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке: механическая очистка, мойка с применением моющих растворов, дезинфекция острым паром или средствами дезинфекции, промывка горячей водой и просушивание.

180. Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводится в специально оборудованных камерах при 100 °С в течение 50-60 минут или при 110-111 °С и давлении 0,5 атм – 30-40 минут, или при 118-120 °С и давлении 1 атм – 15-20 минут.

181. После дезинфекции тары острым паром промывка водой не производится.

182. Сетки, решетки на окнах, дверях, вентиляционных каналах, воздухоотводах, водостоках, трапах для отвода жидкости с пола периодически очищаются от засорения пухом, пером, моются и дезинфицируются.

183. Ежедневно после окончания работы лента-транспортер, трубопровод, центрифуги, транспортные тележки освобождаются от перопухового сырья, промываются водой и дезинфицируются.

184. Оборудование, используемое для сушки и упаковки пера, ежедневно после окончания работы очищается.

Не реже одного раза в две недели оборудование, используемое для сушки и упаковки пера, промывается и дезинфицируется.

185. После каждой выгрузки из оборудования перопухового сырья полы в помещениях приемки, сушки и упаковки пера подвергаются влажной уборке.

186. После отгрузки каждой партии перопухового сырья в складских помещениях организации, в которых оно хранится, проводится влажная уборка. После полного освобождения складских помещений организации, предназначенных для хранения перопухового сырья, от пера складское помещение убирается, моется и дезинфицируется.

187. Возвратная тара для перопухового сырья принимается от получателей в чистом виде.

188. В каждый обеденный перерыв ванны для замачивания яиц механически очищаются, моются горячим щелочным раствором и ополаскиваются теплой водой. По окончании рабочей смены ванны очищаются, моются, дезинфицируются.

Емкости для сбора яйцемассы используются однократно, после чего моются горячей водой и дезинфицируются.

189. Стеклоянная тара для упаковки яйцепродуктов моется горячей водой, выдерживается в сушильном шкафу при температуре 160 ± 2 °С в течение 30 минут или дезинфицируется паром в камерах в течение 10-15 секунд.

190. Ежедневно перед началом работы, в обеденный перерыв и после окончания работы проводится санитарная обработка установок переработки яиц, отделения и сбора яичной массы, приборов для разбивания яиц. Перед началом работы на агрегате устанавливаются продезинфицированные узлы разбивания и ванночки. В обеденный

перерыв поверхности агрегата, соприкасающиеся с яичной массой, узлы разбивания и ванночки промываются последовательно холодной и горячей водой, затем дезинфицируются. После окончания смены поверхности агрегата, загрязненные яичной массой, узлы разбивания и ванночки, роликовый транспортер, щетки промываются водой, затем горячим моющим раствором с использованием щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются. Дезинфекция осуществляется в сушильном шкафу при температуре 160 ± 2 °С в течение 30 минут.

191. По окончании рабочей смены проводится санитарная обработка емкостей, включающая механическую очистку, мойку горячим моющим раствором, ополаскивание холодной или горячей водой.

192. В летний период, если температура в помещении превышает 16 °С, санитарная обработка яйцеразбивальной машины проводится через каждые 2 часа работы.

193. Прибор для разбивания яиц, желткоотделители, ванночки для сбора яйцемассы заменяются чистыми через каждый час работы, моются холодной, а затем горячей водой и обрабатываются раствором средств дезинфекции или насыщенным паром в камерах в течение 10-15 секунд.

194. После разбивания недоброкачественного яйца прибор для разбивания яиц, узлы разбивания и ванночки на агрегате заменяются чистыми. Загрязненные детали промываются холодной водой, моются теплым раствором моющего средства с использованием щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются.

195. Операторы агрегата переработки яиц и лица, работающие на приборе для разбивания яиц, должны через каждый час работы или после контакта с недоброкачественной яичной массой мыть руки с последующей обработкой кожи рук антисептиком.

196. Фильтрующие цилиндры фильтров заменяются чистыми через каждый час работы. Использованные, очищенные цилиндры промываются водопроводной водой, кипятятся 10 минут или дезинфицируются.

197. В обеденный перерыв и по окончании работы разборные детали трубопроводов промываются холодной, а затем горячей водой с использованием ершей и щеток с последующей дезинфекцией в сушильных шкафах в течение 30 минут при температуре 160 ± 2 °С или растворами средств дезинфекции. Продезинфицированные детали ополаскиваются водопроводной водой.

198. Ферментеры, мешалки, трубопроводы, насосы, краны, отражатель подачи яйцемассы и другое съемное оборудование подлежит санитарной обработке до начала работы, после окончания каждого цикла ферментации, в конце рабочей смены.

Перед началом работы данное оборудование ополаскивается водопроводной водой. После окончания каждого цикла ферментации и в

конце рабочей смены все оборудование промывается водопроводной водой до полного удаления остатков яичемассы, промывается горячим щелочным раствором, очищается при помощи ершей и щеток, ополаскивается теплой водой и дезинфицируется.

199. Текущая санитарная обработка пастеризационно-охладительных установок проводится через каждые 4 часа работы и по окончании рабочей смены. Сначала установка освобождается от остатков яичной массы путем пропускания через нее водопроводной воды в течение 10-15 минут, затем безразборным способом промывается горячим щелочным моющим раствором в течение 30-40 минут и ополаскивается теплой водой до полного исчезновения щелочного раствора (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумажке). Один раз в неделю пластины разъединяются для осмотра, просушки и восстановления эластичности прокладочной резины. Пригар удаляется при помощи ершей или щеток. Перед началом работы установка собирается и промывается горячей водой в течение 10-15 минут. Один раз в неделю для снятия налета с внутренней поверхности пластин проводится безразборная обработка пастеризатора и системы трубопроводов 1% раствором азотной кислоты путем циркуляции раствора в течение 20-30 минут после предварительной мойки водопроводной водой, горячим щелочным моющим раствором и ополаскивания теплой водой. Затем установка ополаскивается водопроводной водой до полного удаления остатков кислоты (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумаге).

200. Не реже чем через каждые две недели распыляющее устройство, сушильная башня, циклоны механически очищаются щетками, промываются водопроводной водой, щелочными теплыми моющими растворами, ополаскиваются теплой водой и дезинфицируются.

201. Пол, стены производственного помещения перед началом работы ополаскиваются холодной водой, в процессе и после окончания работы, а также по мере загрязнения ежедневно моются теплым раствором моющего средства и ополаскиваются теплой водой. Один раз в неделю после мойки помещение дезинфицируется.

202. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье и продукцию.

203. Технологии производства птицепродукции организуются таким образом, чтобы:

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

204. Все этапы производства птицепродукции должны:

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

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

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

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

207. Отходы, образующиеся в процессе производства птицепродукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

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

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

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПТИЦЕПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

210. 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.

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

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

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

214. Транспортировка сырья по территории организации должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

215. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении.

216. Растваривание сырья следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

217. Пищевые добавки применяются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

218. 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.

219. 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.

220. Запрещается использовать для производства птицепродукции сырье, пищевые добавки с истекшими сроками годности.

221. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях. В производство может подаваться только подготовленная соль.

222. Жиры должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями хранения, установленными производителями, и растапливаться при температурных режимах, оговоренных технологическими инструкциями.

223. При вскрытии ящиков, бочек и металлических банок с продуктами необходимо следить, чтобы в сырье не попали осколки стекла, стружка, гвозди, проволока, кусочки дерева и другие посторонние предметы.

224. Бочки (металлические, из полимерных материалов), бутылки и банки перед раскупоркой необходимо ополаскивать и насухо вытирать бумажными полотенцами.

225. Для удаления ферропримесей из сухих сыпучих продуктов необходимо использовать магнитоулавливающие устройства.

226. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой, помещение для мойки и дезинфекции яиц, помещение для получения яичной массы) с соблюдением строгой поточности. Работнику, производящему обработку яиц и приготовление

яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мойке и дезинфекции.

227. Качество куриных яиц проверяется при помощи овоскопа, после чего яйца перекладываются в решетчатые емкости для обработки. Яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

в первой секции – замачивание в теплой воде при температуре 40-45°C в течение 5-10 минут;

во второй секции – обработка в 0,5% растворе кальцинированной соды с температурой 45 °С в течение 5 минут или другими средствами, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, согласно инструкциям по их применению;

в третьей секции – обработка средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, согласно инструкциям по их применению;

в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

228. Вымытые яйца тут же используются. Хранить их после мойки запрещается.

229. С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу яйца разбиваются над емкостью небольшого объема. В нее одновременно выливается не более 5 яиц, после чего содержимое тщательно осматривается.

230. Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 5 °С не должна превышать 1 час.

Хранение яичной массы без холода запрещается.

231. Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, использовать их для других целей запрещается.

232. Подача тары и других материалов для упаковки готовой продукции должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения. Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

233. Маркировка продукции должна производиться строго в соответствии с установленными требованиями.

234. Транспортировка птицепродукции должна осуществляться специализированным транспортом, позволяющим поддерживать необходимый температурный режим при перевозке.

235. Транспортировка птицепродукции транспортными средствами, не отвечающими санитарным требованиям, запрещается. Условия

транспортировки птицепродукции должны исключать риск ее загрязнения и порчи.

236. Транспортные средства, осуществляющие транспортировку птицепродукции, должны быть чистыми, в исправном состоянии, кузов транспортных средств должен иметь покрытие, легко поддающееся мойке, и маркировку по бокам кузова, соответствующую перевозимым продуктам.

237. Транспортировка птицепродукции совместно с непродовольственной продукцией запрещается. Транспортировка в одном грузовом отделении транспортных средств птицепродукции и другой пищевой продукции допускается, если указанная продукция не выделяет запахи и имеет одинаковые с птицепродукцией условия перевозки.

238. Не допускается совместная транспортировка птицепродукции и другой пищевой продукции, которая может привести к ухудшению качества и безопасности птицепродукции.

239. Для транспортировки яиц используются специализированные транспортные средства. Кузов транспортного средства должен быть продезинфицированным, чистым, без постороннего запаха.

240. Партии яиц, отгружаемые в торговую сеть, должны сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность, и ветеринарным свидетельством по установленной форме.

241. Водитель и работники организации, выполняющие погрузку и выгрузку птицепродукции, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ УБОЯ ПТИЦЫ

242. Убой производится наружным или внутренним способом перерезки магистральных сосудов шеи птицы после навешивания птицы на подвески конвейера и оглушения электрическим током (далее, для целей настоящей главы, – электрооглушение).

243. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

244. На участке навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания цеха убоя птицы (далее, для целей настоящей главы, – цех) должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены необходимо периодически распылять чистую

воду аэрозольным аппаратом для осаждения пыли и перопуховых частиц из воздуха.

Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы, должны работать в респираторах или марлевых повязках и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).

245. Одновременно на линии перерабатывается птица только одного вида и возрастной группы. В случае доставки на переработку одновременно сухопутной и водоплавающей птицы, вначале перерабатывается сухопутная птицу (цыплята, цыплята-бройлеры, куры, индейки, индюшата, цесарки, цесарята), затем – водоплавающая (утки, утята, гуси, гусята).

246. Воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек, запрещается заливать в ванны на ночь. Необходимо, чтобы поступление воды в ванны осуществлялось навстречу продвижения тушек птицы, т.е. тушки птицы должны покидать ванну в области поступления в нее свежей воды.

247. Вода в ваннах заменяется по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в смену.

248. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены очищается от загрязнений, пера и прогревается по режимам, предусмотренным технологической инструкцией по переработке птицы, но не менее 30 минут при температуре 80 °С.

249. Обескровливание тушек птицы производится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови, таким образом, чтобы не допустить ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

250. Поверхности туннелей, желобов на этом участке должны быть металлическими, бетонными или облицованными плиткой, хорошо очищаемыми, доступными для санитарной обработки.

251. При снятии оперения с птицы любыми типами машин последние должны быть ограждены с целью предотвращения разбрасывания пера и загрязнения производственного помещения организации.

252. На тушки и рабочие органы перосъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой 45-50 °С для смыва с них пера и загрязнений.

253. Не допускается накопление пера, крови и других отходов переработки в желобах, решетках, трапах, необходимо постоянно следить за их очисткой.

254. Запрещается на участке тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы цеха сушить, складировать и хранить перо.

255. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения должны быть ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

256. Весь процесс потрошения осуществляется над желобами или ленточными транспортерами.

257. Рабочие места потрошения оборудуются емкостями с средствами дезинфекции для обработки рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды.

258. Во время работы поверхности машин для вырезания клоаки, вскрытия брюшной полости, извлечения внутренних органов, соприкасающиеся с тушками и их органами, должны обмываться водопроводной водой под давлением не менее 10 атм.

259. Запрещается извлекать внутренние органы из тушек кур-несушек и родительского поголовья автоматическим устройством (манипулятором).

260. При вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование.

261. Кишечник, отбракованные внутренние органы и части тушек не должны скапливаться в цехе. Они собираются в специальные желоба или емкости и немедленно перекачиваются по трубопроводам или транспортируются специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками, на производство сухих животных кормов.

262. После вывоза отходов тара и транспорт моются и дезинфицируются на специальном участке, изолированном от готовой продукции. В конце смены трубопроводы очищаются, моются и дезинфицируются.

263. Тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования, хранятся в холодильнике санитарной камеры или в камере общего холодильника на специально отгороженном участке до получения результатов лабораторного анализа.

264. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмываются водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используются шланги с насадкой, либо специализированное оборудование. Мойка тушек снаружи производится в бильно-моечных, бильно-очистных или душевых устройствах.

265. Запрещается применять салфетки, тряпки для сухого туалета тушек птицы.

266. Запрещается охлаждать условно годные, непотрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду.

267. При охлаждении тушек птицы должны соблюдаться установленные технологической инструкцией температурные режимы.

Охлаждение тушек птицы осуществляется в тоннеле воздушно-капельного охлаждения или в ваннах охлаждения. Температура ледяной воды в ванне охлаждения должна постоянно поддерживаться. Вода должна заменяться по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену. Не допускается падение тушек в ванну. В случае падения тушек в ванну и пребывания в ней более 30 минут, они направляются на техническую утилизацию. Полупотрошенные тушки после душирования охлаждаются в установках туннельного типа для интенсивного охлаждения и в камерах охлаждения.

268. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.

269. Обратная тара перед повторным использованием тщательно осматривается. Не отвечающая санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также деформированная, поврежденная тара, изымается из обращения.

270. Тара, поступающая из торговых организаций для повторного использования, обязательно подвергается санитарной обработке.

271. Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха. Перед упаковкой тушек дно и стенки металлических и полимерных ящиков выстилаются бумагой, ящиков из гофрированного картона – пергаментом, полиэтиленовой пленкой, разрешенными в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

272. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 минут.

Температурный режим в отделении сортировки не должен превышать 12 °С.

273. Запрещается хранить мясо птицы вместе с непищевой продукцией, а также с недоброкачественными пищевыми продуктами или продуктами, имеющими резкий запах, вблизи сырых мест, труб водоснабжения и водоотведения, отопительных приборов.

274. Тушки птицы, имеющие признаки порчи, направляются на исследование в ветеринарную лабораторию. По результатам исследований ветеринарной лабораторией дается заключение о дальнейшем использовании партии тушек птицы.

275. Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы должны соответствовать технологической инструкции по переработке птицы и технологической инструкции по обработке субпродуктов птицы. После осмотра ветеринарно-санитарным экспертом и санитарной оценки субпродукты охлаждаются или замораживаются. Запрещается хранить мышечные желудки птиц без их предварительной очистки и промывки от содержимого.

276. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 минут.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

277. Сырьем является перо и пух, снятые с тушек здоровой птицы, поступившей из благополучных по инфекционным, инвазионным и массовым незаразным заболеваниям хозяйств.

278. Перопуховое сырье должно подвергаться первичной обработке сразу же после снятия с тушек птиц.

279. Транспортирование перопухового сырья в отделение первичной обработки цеха убоя птицы производится одним из следующих способов: по гидрожелобу, передувкой сжатым воздухом, перекачиванием насосом, транспортером или тележками.

280. Запрещается оставлять на ночь, накапливать и хранить перопуховое сырье в тележках, центрифугах, сушильных и упаковочных машинах.

281. Высушенное перопуховое сырье упаковывается в сухие чистые мешки, которые затем маркируются.

282. Мешки с перопуховым сырьем для временного хранения укладываются в штабеля высотой не более 3 м, не более 4 мешков в ряду. Расстояние между штабелями должно составлять 0,3-0,4 м, а между штабелями и стеной – быть таким, чтобы обеспечить санитарную обработку пола и стен.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ОТДЕЛЕНИЮ ПЕРЕРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКИХ ОТХОДОВ ЦЕХА УБОЯ ПТИЦЫ

283. Отделение переработки технических отходов цеха убоя птицы (далее, для целей настоящей главы, – отделение) должно быть изолировано от производственных помещений организации, производящих птицепродукцию, или располагаться в отдельно стоящем строении. Отделение должно быть разделено глухой стенкой на две половины с отдельными входами и выходами: одна – по приему и переработке отходов производства (сырья), другая – по приему и временному хранению готовой продукции (белковой кормовой муки).

284. У входов в отделение устанавливаются дезинфекционные коврики, которые по мере загрязнения подвергаются механической очистке и заполнению средствами дезинфекции.

285. На производство белковой кормовой муки направляется непищевое сырье от здоровой птицы, а также вскрытые трупы птицы, отходы переработки яиц, инкубации, допускаемые для этих целей. Они доставляются в отделение по трубопроводам или в закрытых контейнерах, или в бачках с крышками.

286. За отделением закрепляется отдельный обслуживающий персонал, санитарная и специальная одежда, инвентарь, контейнеры, бачки.

287. В помещениях отделения должен соблюдаться санитарный режим, предупреждающий вторичное обсеменение микрофлорой и размножение микроорганизмов в готовой продукции.

288. Каждая партия белковой кормовой муки подвергается бактериологическому исследованию и сопровождается ветеринарным свидетельством. Использование белковой кормовой муки до получения результатов бактериологического исследования запрещается.

289. Дезинфекция отделения переработки технических отходов проводится ежедневно.

290. В помещении приема и переработки технических отходов оборудуется моечная для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке сырья, или мойка осуществляется в предусмотренном санпропускнике.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ СОРТИРОВКИ ЯИЦ

291. Яйца сортируются по массе на специальных машинах или поточных автоматизированных линиях с проведением овоскопии.

292. Яйца с чистой скорлупой поступают непосредственно на сортировку.

293. При использовании поточных линий по обработке яиц разделение яиц на чистые и загрязненные не проводится.

294. Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяются на диетические и столовые. К диетическим относятся яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения, к столовым – срок хранения которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 суток.

Куриные пищевые яйца сортируются не позднее чем через 1 сутки после снесения.

295. Для маркировки яиц используются химические вещества, разрешенные в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.

296. Тара должна быть продезинфицирована, прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов.

297. Диетические и столовые яйца хранятся при температуре от 0 °С до 20 °С. В холодильниках яйца хранятся при температуре от 0 °С до минус 2 °С и относительной влажности воздуха 80 – 85%. Яйца с поврежденной скорлупой хранятся при температуре не выше 10 °С.

298. Для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи («насечка», «мятый бок»). Такие яйца хранятся не более 1 суток, не считая дня снесения, и перерабатываются на птицефабриках.

299. Освобождение содержимого яйца от скорлупы производится вручную в цехе сортировки яиц или ином отдельном помещении организации.

300. Содержимое яиц «тек», которое собирается непосредственно в цехах клеточных несушек, относится к техническому браку.

301. Содержимое яиц «тек» сливается в чистую эмалированную посуду вместимостью 0,5 литра. Оценивается яичная масса органолептическим методом. При отсутствии посторонних примесей и запахов масса фильтруется и сливается в продезинфицированную посуду большой вместимости. Температура в холодильнике должна быть в пределах от 0 °С до 4 °С, относительная влажность воздуха – 85%.

302. На каждой емкости с яичной массой должна быть наклеена этикетка с указанием наименования организации, продукта, массы нетто, даты и часа сбора яичной массы.

303. Срок хранения и реализации яичной массы должны быть не более 24 часов с момента ее сбора.

ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНЫХ И СУХИХ ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

304. Для производства меланжа, белка, желтка, яичного порошка используются яйца куриные свежие и холодильниковые поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.

305. В яйцесушильных цехах птицефабрик для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре от 8 °С до 10 °С.

306. В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка он должен направляться на сушку сразу же после размораживания.

307. Размораживание мороженых яйцепродуктов должно проводиться быстро, не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции.

308. Не допускаются для выработки мороженых и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца «бой», «насечка», «выливка», «присушка», «мятый бок», «малое пятно» и технический брак «кровяное кольцо», «большое пятно», «тек», «красюк», «кровяное пятно», «тумак», «зеленая гниль», «миражное яйцо».

309. Приемка яиц организацией производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного свидетельства, выданного в установленном порядке.

310. Поставщики яиц, перед доставкой их в организацию, обязаны проконтролировать качество яиц (визуальный осмотр, сплошная овоскопия) и отсортировать недоброкачественные яйца (за 2-3 суток до доставки).

311. В момент приемки яиц оценивается внешний вид упаковки, чистота тары, соответствие данных на таре данным в сопроводительных документах.

312. В процессе транспортировки, хранения яиц не допускается нарушение целостности и загрязнение скорлупы, строго соблюдается температурно-влажностные режимы при транспортировке, яйца предохраняются от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

313. Запрещается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат переработки в размокшей, деформированной и загрязненной таре.

314. После поступления в организацию, яйца должны подвергаться переработке в максимально короткие сроки.

315. Яйца должны распаковываться в помещении организации, полностью отделенном от других производственных помещений организации. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения цеха (отделения) производства мороженных и сухих яйцепродуктов (далее, для целей настоящей главы, – цех), она направляется на дезинфекцию.

316. Яйца перед подачей в помещение разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.

317. Процесс санитарной обработки поверхности скорлупы не должен являться источником загрязнения яйцепродуктов, помещения организации, оборудования.

318. Санитарная обработка поверхности скорлупы яиц проводится моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

319. В помещении санитарной обработки цеха путем осмотра яиц контролируется качество их очистки и мойки.

320. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

321. После разбивания скорлупы вручную или при помощи машин содержимое яиц должно собираться в чистую стерильную емкость или лоток и проверяться на доброкачественность.

322. При ручном разбивании в одну емкость сливается содержимое не более двух яиц.

323. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.

324. Прибор для разбивания яиц, чашечка для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяется чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

325. Обнаруженное недоброкачественное яйцо, имеющее изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, должно быть удалено вместе с загрязненным инструментом, который заменяется чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляется на мойку и стерилизацию.

326. При помещении разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должна быть предусмотрена моечная, оснащенная оборудованием для стерилизации и дезинфекции ведер, чашечек, лотков и других.

327. К помещению разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции цеха должен быть подведен пар или горячая вода, используемые для дезинфекции оборудования при его загрязнении и в конце каждой смены.

328. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в специально промаркированные «Для технических целей» емкости, которые после наполнения транспортируются в отделение переработки технических отходов цеха убоя птицы. Недоброкачественные яйца из производственных помещений организации удаляются немедленно.

329. Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном (не менее трех штук) количестве.

330. На всех стадиях технологии производства яичная масса и получаемые из нее яйцепродукты должны быть защищены от попадания в них различных посторонних веществ и загрязнений.

331. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, должна охлаждаться в специальной емкости пастеризатора до температуры 5-8 °С.

332. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре 5-8 °С в течение 24 часов в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

333. При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехе должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкую яичную массу в случае отключения холодной воды, электроэнергии в цехе.

334. Тара, наполненная охлажденными жидкими яйцепродуктами, должна быть немедленно закрыта и помещена в морозильные камеры.

335. Упаковки с яйцепродуктами в морозильных камерах должны быть размещены так, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

336. После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки во избежание подтаивания яичной массы упаковка стеклянной тары в ящики и обвязка ящиков из гофрированного картона производится в помещении при температуре не выше минус 6 °С и затем ящики быстро помещаются в камеры хранения при температуре и влажности воздуха, обеспечивающих защиту продуктов от порчи.

337. Размороженные яйцепродукты с температурой 4-6 °С подлежат немедленному использованию.

338. Сушка яичной массы должна производиться с применением утвержденных в организации технологических процессов и температурных режимов для каждого сушильного агрегата установки.

339. Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

340. Готовая затаренная продукция для хранения размещается по партиям выработки в помещении на чистых, сухих стеллажах (решетках) на высоте 0,2 – 0,3 м от пола, с указанием номеров партий на стороне штабеля, обращенной к проходу.

341. Запрещается хранение готовых яйцепродуктов совместно с резко пахнущими веществами и материалами.

342. Каждая партия яйцепродуктов в течение одной смены после изготовления немедленно подвергается органолептическому, бактериологическому и физико-химическому исследованию. Полученные результаты анализов записываются в журнал, и на их основании оформляется документ, удостоверяющий качество и безопасность отпущенных мороженых и сухих яйцепродуктов.

343. Под партией понимается любое количество яйцепродуктов данного вида, изготовленных одной организацией в течение одной смены и оформленных одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность.

344. При получении неудовлетворительных результатов исследования яйцепродуктов хотя бы по одному показателю проводятся повторные анализы по удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

345. При неудовлетворительных результатах повторных испытаний партия яйцепродуктов приемке не подлежит.

346. Мороженые и сухие яйцепродукты должны транспортироваться в условиях, обеспечивающих их сохранность качество и безопасность.

ГЛАВА 13 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

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

348. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству птицепродукции не допускаются.

349. Все вновь поступающие в организацию 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.

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

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

352. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства птицепродукции, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

353. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства птицепродукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

354. Во избежание попадания посторонних предметов в птицепродукцию 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).

355. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

356. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства птицепродукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

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

358. Слесари, электромонтеры и другие работники организации,

занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

359. Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

360. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

361. 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.

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