

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

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, технологии производства, обращению макаронных изделий, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство макаронных изделий (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;
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 планировке и застройке населенных пунктов.

9. 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.

10. 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 территориальных зон населенных пунктов.

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

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

13. В производственной функциональной 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.

14. В хозяйственно-складской функциональной 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 другое.

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

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

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

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

19. Площадки для хранения тары, строительных материалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

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

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

21. 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».

22. 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.

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

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения.

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

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

26. 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.

27. 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.

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

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

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

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

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

33. 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.

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

35. 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.

36. 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).

37. 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.

38. 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.

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 макаронных изделий, подготовка тары, 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, 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. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

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

63. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов 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 содержанию и эксплуатации жилых и нежилых помещений.

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 производятся макаронные изделия, должны предусматриваться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, работа которых не связана с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства макаронных изделий.

70. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технология производства макаронных изделий предусматривает 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 поддержание 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. 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.

75. 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.

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

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

77. 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.

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

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

80. 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.

81. 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.

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

83. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

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

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

86. 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.

87. 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.

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

89. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства макаронных изделий, следует оборудовать по типу санпропускников.

90. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других подразделений организации, не контактирующих с продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства макаронных изделий.

91. В состав бытовых помещений, предназначенных для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства макаронных изделий, 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.

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

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

94. 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.

95. 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.

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

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

98. 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).

99. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

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.

100. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство макаронных изделий или находится сырье и готовая продукция.

101. 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.

102. 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.

103. 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.

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

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

106. 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.

107. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством макаронных изделий.

108. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения.

109. 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.

110. 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.

111. При отсутствии в организации объекта общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи работниками организации.

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

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

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

115. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство макаронных изделий запрещается.

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

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

117. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации оборудования.

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

- свободный доступ работников организации к оборудованию;
- возможность проведения контроля за процессами производства;
- возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
- исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

119. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара 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.

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

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

122. 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.

123. 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.

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

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

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

127. Каждая линия, подающая муку, должна быть оборудована мукопросеивателем с магнитным уловителем металлических примесей.

128. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит. Очистка и обработка мукопросеивательной системы от мучных вредителей осуществляются в соответствии с планом-графиком организации.

129. Очистка тестомесильных машин и шнеков проводится по мере необходимости. Бастуны промываются по мере налипания на них продукции.

130. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

131. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться с последующим промыванием горячей водой с температурой не ниже 65 °С. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 минут.

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

133. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами продукции и соответственно промаркированы. Разрешается использование цветовой отличительной маркировки внутрицеховой тары.

134. Тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться в специально отведенное для ее хранения помещение. Маршрут движения тары не должен пересекаться с маршрутом движения готовой продукции.

135. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, инвентаря в производственных помещениях организации должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;

стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

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

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

137. 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.

138. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

140. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

141. 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.

142. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными 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, а инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

143. 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.

144. 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.

145. 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.

146. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

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

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

149. Ввод в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

150. Технологии производства макаронных изделий организуются таким образом, чтобы:

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

151. Все этапы производства макаронных изделий должны: осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

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

152. Используемые формы регистрации параметров технологии производства макаронных изделий (технологические журналы, компьютерный учет и другое) должны отражать производство каждой партии макаронных изделий от первого технологического этапа до последнего.

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

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

155. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

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

157. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к продукции, технологиям ее производства, обращению продукции.

158. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре организации-изготовителя. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

159. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами 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.

160. Запрещается использовать для производства макаронных изделий сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

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

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

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

164. Подготовка сырья производится в отдельном помещении организации – подготовительном отделении.

165. Для изготовления макаронных изделий должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

166. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне, подключенной к системе водоотведения организации через воздушный разрыв, в следующем порядке:

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

во второй секции – обработка моющим средством в соответствии с инструкцией по его применению;

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

в четвертой секции – ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 50 °С в течение 5-7 минут.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже двух раз в смену.

167. Обработанные в соответствии с пунктом 166 настоящих Санитарных норм и правил яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую производственную тару большего размера.

168. Перед употреблением яичная масса процеживается через луженое металлическое сито или сито из нержавеющей стали с ячейками размером 3-5 мм.

169. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С – не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода запрещается.

170. Работнику организации, производящему обработку яиц и готовящему яичную массу, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

171. Автоцистерны или фляги с молоком должны поступать в организацию опломбированными.

172. Молоко перед использованием в производстве должно фильтроваться и пастеризоваться. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Хранить молоко необходимо в закрытых емкостях при температуре 2-4 °С в течение не более 24 часов с момента выпуска его организацией, осуществляющей производство молока и молочной продукции.

173. Пищевые добавки, ароматизаторы, витамины перед направлением в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита.

174. Для отмеривания сыпучего и жидкого сырья, пищевых добавок должны использоваться специальные мерники, черпаки, совки и другие приборы. Выбирать пищевые продукты руками, ставить тару с продукцией на пол запрещается.

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

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

177. Бочки и бидоны, освобожденные от жира и масел, должны немедленно подвергаться очистке, промываться и пропариваться.

178. Смет, выбой, крошку, а также пищевые продукты, упавшие на пол или загрязненные в процессе изготовления макаронных изделий, запрещается употреблять в производстве. Указанная продукция должна складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и удаляться из производственных помещений организации. Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.

179. Продукция должна храниться в надлежащих условиях, предупреждающих опасность ее порчи и обеспечивающих защиту от загрязнения.

180. Не допускается хранение продукции, тары, вспомогательных материалов вне складских помещений организации.

181. Складские помещения организации должны быть сухими, чистыми, вентилируемыми, оборудованы специальными площадками для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков.

182. Складские помещения организации должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

183. В складских помещениях организации, предназначенных для хранения продукции, хранение непищевых материалов запрещается.

184. Холодильные камеры должны:

обеспечивать надлежащие условия хранения при контролируемой температуре достаточного объема продукции;

быть оснащены приборами регулирования и контроля температуры с функцией ее записи.

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

186. Томатная паста должна храниться в герметичных емкостях из некорродирующего металла при температуре 0-20 °С. Замораживание томатной пасты не допускается.

187. Жиры и яйца должны храниться в холодильных камерах при температуре 0-4 °С.

188. Яичный меланж должен храниться при температуре от минус 6 до 5 °С. Срок хранения дефростированного меланжа – не более четырех часов. Повторное замораживание меланжа запрещается.

189. Помещения для хранения сушеного растительного сырья следует оборудовать стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от сушеного ароматического растительного сырья.

190. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена машина для выбоя мешков.

191. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья.

При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие требования:

приемные устройства должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава – убраны в помещение и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

все лазы и люки должны закрываться.

Запрещается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитные уловители.

После проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

192. Отходы, образующиеся в процессе производства макаронных изделий, должны регулярно удаляться из производственных помещений организации.

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

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

195. Транспортировку макаронных изделий следует осуществлять пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка макаронных изделий транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, запрещается.

196. Транспортировка макаронных изделий вместе с непродовольственными товарами запрещена. Транспортировка в одном грузовом отделении транспортных средств макаронных изделий и других видов пищевых продуктов допускается, если указанные продукты не выделяют запахи и имеют одинаковые с макаронными изделиями условия транспортировки.

197. Работники, сопровождающие макаронные изделия в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть в санитарной одежде и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

198. Работники организации должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

199. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке обязательный медицинский осмотр, к производству макаронных изделий не допускаются.

200. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

202. 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.

203. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства макаронных изделий, перед началом работы должны:

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

204. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства макаронных изделий, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

205. Во избежание попадания посторонних предметов в 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 другое).

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

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

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

209. 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.

210. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещении бытовых

помещений (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

211. 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.

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