

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

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 и обращению молочных продуктов, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство молочных продуктов (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Действие настоящих Санитарных норм и правил не распространяется в отношении производства, транспортировки и хранения молока и молочных продуктов непромышленного изготовления, а также производства мороженого.

3. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

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

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

9. Санитарно-защитные зоны для организаций определяются в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к планировке и застройке населенных пунктов, вводу в эксплуатацию и содержанию производственных объектов.

10. Территория организации должна:

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

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

содержаться в чистоте в любое время года;

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

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

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

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

14. 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.

15. 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 другие.

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

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

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

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

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

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

22. На территории организации должны быть оборудованы две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна – для автотранспорта, перевозящего сырье, вторая – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию.

23. На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации, за исключением случаев вывоза бытового мусора, для обеззараживания ходовой части автотранспорта оборудуется дезинфекционный барьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

24. 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».

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

26. 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, местам водопользования.

27. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Указанные системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

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

29. 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.

30. 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.

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

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

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

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

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

36. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

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

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

39. 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).

40. 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.

41. 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 другое) 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.

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

43. 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.

44. 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

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

46. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

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

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

50. Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство молочных продуктов, подготовка тары и укупорочных средств, 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).

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

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

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

54. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

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

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

57. 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».

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

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

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

61. 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».

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

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

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

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

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

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

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

69. Подаваемый в производственные помещения организации приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в помещения организации для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов, в

производственные помещения с открытыми технологиями производства, а также в производственные помещения по изготовлению детских молочных продуктов с разливом продуктов в асептических условиях, должен очищаться от пыли с помощью фильтров тонкой очистки.

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

70. 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.

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

72. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно изготавливаются молочные продукты, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

73. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, работа которых не связана с обслуживанием оборудования, предназначенного для производства молочных продуктов.

74. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства молочных продуктов 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 организации.

75. 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.

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

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

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

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

79. Полы в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

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

иметь уклон к трапам.

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

80. Стены в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях 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.

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

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

82. 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.

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

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

85. Двери в производственных помещениях организации должны быть самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

Открывание дверей должно производиться по ходу из производственных помещений организации.

86. 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.

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

88. 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».

89. 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 производственное помещение.

90. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства молочных продуктов, следует оборудовать по типу санпропускников.

91. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других структурных подразделений организации, работники которых непосредственно не контактируют с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства молочных продуктов.

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

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

94. Запрещено хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации.

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

96. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики и полки для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

97. Умывальные следует размещать 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. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленную смену, 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 или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

100. 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.

101. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство молочных продуктов или находится сырье и готовая продукция.

102. 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.

103. 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.

104. 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.

105. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

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

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

108. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения других работ, связанных с производством молочных продуктов.

109. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений организации или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест 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.

111. При отсутствии в организации объекта общественного питания

следует предусматривать помещение для приема пищи ее работниками.

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

113. Объекты общественного питания должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения, содержанию и эксплуатации жилых и нежилых помещений.

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

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

116. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство молочных продуктов в организации запрещается.

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

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

118. 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.

119. При расстановке 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.

120. 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.

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

122. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

123. 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 их санитарную обработку.

124. 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.

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

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

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

128. Оборудование должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молочных продуктов, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стеклянные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве молочных продуктов не допускаются.

129. Емкости для производства и хранения молочных продуктов (кроме используемых для производства творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

130. Оборудование, ванны и другие емкости, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к системе водоотведения организации с разрывом струи через воронки с сифоном. Непосредственное соединение оборудования с системой водоотведения организации не допускается.

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

132. 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.

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

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

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

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

137. 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.

138. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны быть документы, подтверждающие их безопасность и качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства непосредственно вместе с сырьем и готовой продукцией, а также в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

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

140. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться стационарные или передвижные моечные ванны. После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования,

инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

141. Для мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов, инвентаря и тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

142. Качество санитарной обработки емкостей, тары, инвентаря, оборудования перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

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

144. Для мойки и дезинфекции оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих средств и средств дезинфекции. При отсутствии устройства для автоматического контроля за концентрацией моющих растворов, контроль за концентрацией моющих растворов должен осуществляться лабораторией не менее двух раз в смену и по мере необходимости доводиться до установленной нормы.

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

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

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

148. Для санитарной обработки внутрицеховой тары должны предусматриваться помещения, оборудованные моечными машинами и ваннами с подводкой к ваннам холодной и горячей воды через стационарные смесители, подключенные к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

149. Возвратная тара принимается в чистом виде. Перед употреблением возвратная тара должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации.

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

151. 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.

152. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке, а инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

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

154. Мойку емкостей для производства и хранения молочных продуктов вручную должны производить специально обученные работники организации. Указанные работники организации не должны привлекаться для выполнения работ по уборке помещений.

155. Для санитарной обработки обуви, фартуков, нарукавников, инвентаря должно быть выделено отдельное помещение в организации.

156. Ввод в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после его санитарной обработки и проведения производственного контроля.

157. Администрация организации обязана обеспечить осуществление во всех производственных помещениях производственного контроля за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников согласно графику производственного контроля.

При получении неудовлетворительных результатов вышеуказанных исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем за ее эффективностью.

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

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

160. Микробиологический контроль за качеством мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации непосредственно перед началом работы.

161. Санитарная обработка емкостей для производства и хранения молочных продуктов должна производиться после каждого их опорожнения.

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

163. В организации должны быть разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться в журнале. Температура моющих растворов должна контролироваться терморегистрирующими приборами.

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

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

166. Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, должна производиться в отдельном помещении организации. Данная обработка в общей прачечной не допускается.

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

168. Цистерны для молока после каждого опорожнения должны промываться и дезинфицироваться.

169. После мойки цистерны для молока должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в сопроводительном документе. В случае вскрытия пломб работниками службы охраны организации требуется повторное опломбирование цистерн данными работниками. В таком случае в сопроводительном

документе ставится отметка: «Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована службой охраны организации.».

170. После мойки оборудования лабораторией организации должен производиться микробиологический контроль с записью в журнале мойки оборудования.

171. В специализированных организациях и в производственных помещениях организаций по производству сухих, жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих средств и средств дезинфекции, а также поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

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

173. На всех этапах производства сырье и молочные продукты должны быть защищены от любых загрязнений.

174. Технологии производства организуются таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

175. Все этапы производства молочных продуктов должны:

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

предусматривать производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

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

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

178. Производство продуктов детского питания на молочной основе должно осуществляться в специализированных организациях или в изолированных от основного производства специализированных производственных помещениях организации.

179. Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций,

осуществляющих производство молока», утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 июля 2012 г. № 119 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молока» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 139».

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

181. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко могут храниться при температуре 4 ± 2 °C не более 36 часов после охлаждения с учетом времени перевозки (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования).

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

183. Сырое молоко и сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, предназначенные для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей, в том числе сухих молочных смесей, молочных напитков, в том числе сухих молочных напитков, молочных каш, должны храниться при температуре 4 ± 2 °C не более 24 часов после охлаждения с учетом времени перевозки (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования).

184. Транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с сырьем и пищевыми продуктами. Во время транспортировки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура такой продукции не должна превышать 10 °C.

185. Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки специализированных молочных цистерн. Помещение для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами, шлангами.

186. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры специализированных молочных цистерн должны быть продезинфицированы и промыты питьевой водой. После окончания

приемки молока указанные шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие средства и средства дезинфекции для обработки указанных шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

187. Для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продуктов детского питания должны быть предусмотрены отдельные емкости, а для подачи молока – отдельные молокопроводы.

Емкости для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продуктов детского питания должны быть промаркированы.

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

189. Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждой емкости после ее наполнения пастеризованным молоком.

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

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

192. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры $4 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ и направляются на розлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива составляет не более 6 часов. В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в емкостях до розлива более 6 часов при температуре $4 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ – они направляются на повторную пастеризацию перед розливом.

193. В аппаратном помещении организации необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.

194. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и немедленно направляются на заквашивание.

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

196. При производстве молочных продуктов для детского питания молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры 4 ± 2 °С, после чего они направляются на розлив или на последующую высокотемпературную обработку.

197. Все молочные продукты для детского питания должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему.

198. В целях предупреждения попадания в молочные продукты посторонних предметов: поступающее в организацию молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях; мука, сахар должны просеиваться; изюм – перебираться и промываться; какао, кофе, ванилин и другие сыпучие продукты должны проверяться на наличие механических примесей или в растворенном состоянии проходить механическую очистку с применением фильтров.

199. Для стерилизации воздуха в помещениях обсушки и упаковки сыров должны быть установлены бактерицидные лампы.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАКВАСОК, БАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ В ОРГАНИЗАЦИИ

200. В микробиологической лаборатории организации должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения лабораторных, производственных заквасок и бактериальных препаратов, запрещается использовать для других целей.

201. Помещение организации для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов (далее – заквасочное отделение) должно быть изолировано от других производственных помещений организации и максимально приближено к производственным помещениям, в которые производственная закваска поставляется.

202. В заквасочном отделении должны поддерживаться условия, обеспечивающие защиту производственных заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами.

Заквасочное отделение должно быть оборудовано системой очистки и обработки воздуха.

203. Заквасочное отделение должно иметь тамбур для смены работниками санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен размещаться дезинфицирующий коврик.

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

205. Для стерилизации воздуха в заквасочном отделении и его тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы.

206. Вход в заквасочное отделение разрешается только работникам организации, изготавливающим производственную закваску и производящим его уборку.

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

Не допускается использование производственной закваски с повышенной кислотностью.

208. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

209. После использования тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

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

211. Направлять производственную закваску в емкости для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам. При использовании небольших количеств производственной закваски, а также производственной закваски для пересадки на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом производственной закваски края емкости с ней должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, переносящий производственную закваску, должен предварительно надеть чистую санитарную одежду, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ОРГАНИЗАЦИИ

212. 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, предусмотренных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

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

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

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

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

217. 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.

218. В организации 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.

219. 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.

220. Запрещается использовать для производства молочных продуктов сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

221. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры с достаточными площадью и объемом, в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

222. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер их микробиологический контроль должен осуществляться через каждые 15 календарных дней.

223. Холодильные камеры моются и дезинфицируются после освобождения их от груза, в периоды подготовки к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящихся молочных продуктов.

224. Не допускается хранение молочных продуктов, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

225. Температура и влажность в холодильной камере или в помещении склада для хранения готовой продукции должны контролироваться лабораторией организации два-три раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в отдельном журнале.

226. Размещение сырья и готовой продукции в холодильной камере или в помещении склада для ее хранения должно осуществляться по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии на партионных ярлыках.

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

228. Холодильные камеры для хранения масла и сыра должны подвергаться дезинфекции не реже двух раз в год. При этом холодильные камеры должны освобождаться от продукции.

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

230. Эффективность дезинфекции холодильных камер определяется микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если количество плесневых грибов на 1 см² поверхности холодильной камеры составляет не более 10 клеток.

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

232. Специи и пряности хранятся в отдельных вентилируемых складских помещениях организации. Их взвешивание должно проводиться в отдельном помещении, оснащемом механической вентиляцией.

233. В помещениях складов для хранения пищевой продукции хранение непищевой продукции запрещается.

234. Для транспортировки сырья и готовых молочных продуктов должны выделяться специальные транспортные средства.

235. Транспортные средства для транспортировки сырья и молочных продуктов должны:

находиться в исправном состоянии;

быть чистыми;
не иметь постороннего запаха.

236. Кузов транспортных средств должен быть изготовлен с внутренней стороны из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

237. Транспортные средства и (или) тара (контейнеры) должны быть сконструированы таким образом, чтобы можно было легко производить соответствующую их очистку и (или) дезинфекцию.

238. Совместная транспортировка готовых молочных продуктов с сырьем и (или) непищевой продукцией запрещается.

239. При транспортировке сырья, молочных продуктов должны соблюдаться соответствующие температурные режимы.

240. Емкости в транспортных средствах и (или) тара (контейнеры) должны использоваться только для транспортировки молочных продуктов.

241. Тара (контейнер) должна (должен) маркироваться надписью: «Только для молочных продуктов!». С целью идентификации внутрицеховой тары (контейнеров) следует использовать цветную маркировку.

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

243. Процесс упаковки молочных продуктов должен производиться в условиях, не допускающих их загрязнения.

244. Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения молочных продуктов. Их следует хранить таким образом, чтобы не подвергать молочные продукты риску загрязнения.

245. Подача тары и других материалов для упаковки молочных продуктов должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения организации.

246. Не допускается постоянное хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных помещениях организации. Их хранение должно осуществляться в специально выделенном помещении организации.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

247. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

248. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству молочных продуктов не допускаются.

249. Все вновь поступающие работники организации должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

251. 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.

252. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства молочных продуктов, перед началом работы должны:

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

253. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства молочных продуктов, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

254. Во избежание попадания посторонних предметов в молочные продукты запрещается:

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

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

255. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы вне помещений организации.

256. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства молочных продуктов, должен быть обеспечен комплектом сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

257. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны

производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

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

- соблюдать правила личной гигиены;
- работать в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в молочные продукты.

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

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

261. 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 до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

262. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.