

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

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

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892).

3. Все помещения, оборудование организации должны быть идентифицированы табличками и надписями.

4. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с общими требованиями, установленными Санитарными нормами и правилами к осуществлению производственного контроля, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

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 Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

9. Территория организации должна иметь:

ограждение для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

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

деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, хранения сахарной свеклы.

Территория организации должна содержаться в чистоте и порядке в любое время года.

10. В предпроизводственной зоне размещаются:

административные и бытовые помещения организации;

контрольно-пропускной пункт;

площадка для стоянки личного автотранспорта.

11. В производственной зоне размещаются:

производственные помещения организации;

склады продукции;

площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию;

котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе);

ремонтно-механические мастерские.

12. В хозяйственно-складской зоне размещаются:

помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельная);

площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары;

контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другое.

13. 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 Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

14. Территория организации, непосредственно прилегающая к ее производственным помещениям, должна иметь асфальтовое или бетонное покрытие.

15. Асфальтированная (бетонная) площадка для мусоросборников (контейнеров) для сбора отходов и мусора, должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Размеры площадки должны превышать размеры мусоросборников не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для мусоросборников размещается не ближе 25 м от производственных и складских помещений организации.

16. Удаление отходов и мусора из мусоросборников (контейнеров) на территории организации должно производиться по мере необходимости, с последующей обработкой и дезинфекцией мусоросборников (контейнеров) и асфальтированной (бетонной) площадки, где они располагаются.

17. Вывоз отходов и мусора из мусоросборников (контейнеров) должно осуществляться специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой пищевой продукции не допускается.

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

19. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, отходов с грузопотоком готовой продукции.

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

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

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

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

23. 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, Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к устройству, оборудованию, содержанию и эксплуатации хозяйственно-питьевых водопроводов.

24. 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.

25. 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.

26. После каждого ремонта системы хозяйственно-питьевого 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.

27. Трубопроводы, предназначенные для подачи воды непитьевого качества, используемой при обработке продовольственного сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка), должны быть отдельными от системы хозяйственно-питьевого

водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть отличительно обозначены, в том числе и в точке водозабора.

28. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации ведется в отдельном журнале, в котором отмечаются: 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.

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

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

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

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

33. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к системам водоотведения и настоящим Санитарным нормам и правилам.

34. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели, находиться в исправном состоянии, обеспечивать полное удаление сточных и промывных вод.

35. Оборудование присоединяется к сети водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники сточных вод внутренней системы водоотведения организации должны иметь защитные решетки и гидравлические затворы (сифоны).

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

37. 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, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на

специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключаящими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений организации и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

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

Для сбора и удаления атмосферных осадков должна быть предусмотрена система дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

39. Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

40. Запрещается сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также их отводы в поглощающие колодцы.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

41. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к освещению производственных объектов и настоящих Санитарных норм и правил.

42. При недостаточном естественном освещении применяется искусственное.

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

44. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности, требующим стерильные условия, должны быть оснащены бактерицидным освещением.

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

46. Устройство светильников во всех помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство пищевой продукции,

подготовка тары, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло). Осветительные приборы и арматура должны находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

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

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

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

50. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

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

52. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к параметрам микроклимата производственных объектов.

53. Отопление складских помещений организации должно быть предусмотрено в соответствии с требованиями Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к микроклимату производственных и вспомогательных помещений, а также настоящих Санитарных норм и правил.

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

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

56. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений организации у технологических проемов и тамбуров должны быть предусмотрены воздушно-тепловые завесы.

57. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к вентиляции и микроклимату помещений, а также настоящих Санитарных норм и правил.

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

59. 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.

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

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

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

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

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

64. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к производственным помещениям организаций, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

65. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должно исключать возможность загрязнения продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения открытых потоков сырья, полупродуктов и готовой кондиционной продукции.

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

67. У входа в производственные помещения организации, где

непосредственно производится пищевая продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

68. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций обслуживания оборудования, предназначенного для производства сахара.

69. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии пищевой продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы приборами для измерения нормируемых показателей, характеризующих микроклимат (термометры, психрометры).

При проведении измерений запрещается пользоваться средствами измерений не прошедшими метрологический контроль в установленном порядке. Запрещается использовать приборы с ртутным наполнителем.

В сезон производства сахара параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

70. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации производится по мере необходимости.

71. Хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей должно осуществляться в специально выделенных и оборудованных местах в закрытом виде.

72. Рабочие места, проходы и проезды в организации не должны загромождаться тарой, упаковочными материалами, сырьем, полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией.

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

поддерживаться в исправном состоянии;

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

иметь уклон к трапам.

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

74. На рабочих местах в производственных помещениях организации, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников организации должны предусматриваться подножные решетки (подставки) из материалов легко поддающихся очистке.

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, при отсутствии подвесных потолков – нижняя часть конструкции, ограничивающая производственное помещение сверху, должны содержаться в чистоте и способствовать уменьшению конденсации влаги.

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

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. Остекленная поверхность световых проемов и межоконные пространства должны очищаться по мере загрязнения.

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

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

80. Двери производственных помещений организации, где производятся операции с открытыми потоками готовой продукции или полупродуктов сахарного производства, должны быть гладкими, самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрытие. 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, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

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, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, 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 со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

84. Умывальные раковины для мытья рук должны быть размещены в

каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

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

86. Уборка полов в производственных помещениях организации проводится влажным способом по мере необходимости в процессе работы.

87. 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 организации, либо специально выделенных местах.

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

89. 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.

90. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.

91. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к содержанию и эксплуатации бытовых помещений.

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

93. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с пищевой продукцией, должны предусматриваться отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции.

94. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната 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.

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

96. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено. Не допускается совместное хранение и контакт между собой домашней и санитарной одежды.

97. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Должны быть предусмотрены открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.

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

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

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

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

102. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

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

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

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

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

104. Бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте и ежедневно по окончании работы 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.

105. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

106. Коврик перед входом в туалет, находящийся возле помещений, в которых производятся операции с открытыми потоками готовой продукции или полупродуктов сахарного производства, должен использоваться в соответствии с инструкцией и регулярно смачиваться свежими растворами средств дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

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

109. После каждой уборки весь уборочный инвентарь должен быть продезинфицирован средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

110. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания.

111. 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.

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

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

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

113. При отсутствии в организации объектов общественного питания должны быть предусмотрены комнаты приема пищи работниками организации.

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

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

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

117. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство пищевой продукции запрещается. Использование стационарных ловушек или отпугивателей вредителей не требует остановки производства.

118. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также законодательным актам Республики Беларусь.

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

119. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим

требования к оборудованию организации и технологии производства, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

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

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

121. 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.

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

123. Качество чистоты оборудования и инвентаря в организации перед их использованием и после санитарной обработки должно подвергаться производственному контролю.

124. Внутренние поверхности оборудования, контактирующие с пищевой продукцией, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

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

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

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

128. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами.

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

129. Все этапы технологии производства сахара должны: осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

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

130. Используемые формы регистрации параметров технологии производства сахара (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции согласно схеме лабораторного контроля, утвержденной в установленном порядке.

131. 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.

132. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или отдельных шкафах.

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

134. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключаяющие возможность попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию.

135. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки и обработки в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по ведению технологического процесса свеклосахарного производства.

136. На всех этапах производства пищевая продукция должна быть защищена от любых загрязнений.

137. Уровни шума, инфразвука, вибрации, напряженности электромагнитного поля промышленной частоты, электромагнитного поля радиочастотного диапазона, электростатического поля, уровни теплового, лазерного, ультрафиолетового, ионизирующего излучения на рабочих местах работников организации должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим уровни данных факторов на рабочих местах.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

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

139. Сырье должно храниться в соответствии с инструкцией по приемке и хранению сахарной свеклы и сахара-сырца тростникового.

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

141. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

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

143. Растворы пищевых добавок должны готовиться в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении организации. Пищевые добавки в виде готовых растворов или в сухом виде выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях или таре, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

144. Запрещается использовать для производства пищевой продукции сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

145. Пищевые добавки вносятся в сахара в соответствии с ТНПА на готовую продукцию.

146. Погрузка и выгрузка сырья (кроме сахарной свеклы), готовой продукции и вспомогательных материалов (кроме известнякового камня и кокса (антрацита)) должна производиться под навесом для защиты от атмосферных осадков.

147. Складские помещения для сырья (кроме сахарной свеклы), вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться по мере необходимости.

148. Складские помещения и хранилища должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

149. В складах с гигроскопичной продукцией (сахар, некоторые виды вспомогательных материалов) влажная уборка и текущий ремонт должны проводиться после освобождения склада.

150. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья и продукции, хранение непищевых материалов запрещается.

151. Запрещается устанавливать тару с сырьем (кроме сахарной свеклы) и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы.

152. Использование вспомогательных материалов должно предусматриваться в соответствии с требованиями технологической документации.

153. При обнаружении в кагатах сахарной свеклы очагов поражения ее необходимо в кратчайшие сроки, с учетом возможностей производства, направлять на переработку.

154. Сахарная свекла, поступающая на переработку, должна быть хорошо отмыта от грязи, освобождена от посторонних примесей (песка, соломы, камней и другого).

155. Загрузка известково-обжигательных печей известняковым камнем и топливом должна быть механизирована.

156. Вспомогательные материалы (сода кальцинированная, фильтрующие материалы, дезинфицирующие средства и др.) должны подаваться в производство в специальной таре.

157. Ситовая поверхность технологического оборудования должна быть целой и неповрежденной.

158. Возврат некондиционной продукции осуществляется в соответствии с документами, утвержденными в организации в установленном порядке.

159. Хранить готовую продукцию необходимо в сухих, проветриваемых складах. Температура и относительная влажность воздуха должны поддерживаться в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.

160. Готовая продукция должна укладываться в штабеля в соответствии с действующими ТНПА.

161. Упаковка пищевой продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнение и обеспечивающих сохранность пищевой продукции, качество и безопасность на всех этапах операций с ней.

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

163. Не допускается хранение готовой пищевой продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

164. Сбор бытовых отходов должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

165. Тара для упаковки готовой пищевой продукции подается, минуя производственные помещения организации. Не допускается хранение тары в производственных помещениях организации, кроме технологически необходимого запаса или на срок его акклиматизации.

166. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка пищевой продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, запрещается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки пищевой продукции, и исключать риск их загрязнения и порчи.

167. При одновременной транспортировке пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия изоляции, исключаящие их соприкосновение, загрязнение, изменение органолептических свойств и показателей безопасности пищевой продукции.

168. Транспортировка в одном грузовом отделении разных видов пищевой продукции осуществляется при условии, что совместно перевозимая пищевая продукция не выделяет запахов, сорбируемых другим видом перевозимой продукции, и имеет одинаковые условия транспортировки.

169. Работники, выполняющие при транспортировке пищевой продукции их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

170. Работники организации должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

171. Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.

172. Все вновь поступающие работники, подлежащие обязательному гигиеническому обучению, должны прослушать курс по программе работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое

обучение и воспитание проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

174. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:

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

175. После каждого перерыва в работе работники, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук средством дезинфекции.

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

177. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должна производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

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

- вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

179. Входить в производственные помещения организации без санитарной одежды запрещается.

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

- соблюдать правила личной гигиены;
- работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься работниками в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

182. 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.

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