

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ  
17 июля 2009 г. № 83

**Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 138**

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения», в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. № 843, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности».
2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 138 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-20-2006 «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности».
3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 сентября 2009 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
17.07.2009 № 83

**Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности»**

**ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности» (далее – Санитарные правила) определяют требования к содержанию и эксплуатации предприятий, изготавливающих пищевые продукты (далее – предприятие).

2. Требования настоящих Санитарных правил распространяются на проектируемые, строящиеся (реконструируемые), подвергающиеся техническому перевооружению и действующие предприятия.

3. Требования настоящих Санитарных правил не распространяются на: предприятия, для которых техническими нормативными правовыми актами (далее – ТНПА) установлены иные требования; предприятия, изготавливающие продукты детского питания.

4. Проектирование новых и реконструкция существующих предприятий должны производиться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, других ТНПА.

5. На предприятиях должны соблюдаться требования ТНПА, устанавливающие: порядок организации и проведения производственного контроля; организацию и условия труда работников.

6. За нарушения настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

## **ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ И РАЗМЕЩЕНИЮ**

8. Предоставление земельного участка под размещение предприятия, ввод в эксплуатацию вновь строящегося, реконструированного и капитально отремонтированного предприятия должно осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

9. Санитарно-защитная зона для предприятий определяется в соответствии с ТНПА.

10. Территория предприятия:

должна содержаться в чистоте;

должна быть ограждена;

должна иметь уклон для отвода атмосферных и смывных вод в ливневую канализацию, все водостоки должны быть закрытыми;

иметь четкое деление на функциональные зоны:

предзаводскую;

производственную;

хозяйственно-складскую;

строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

11. В предзаводской зоне предприятия должны размещаться здания административных и санитарно-бытовых помещений, прачечная, здравпункт, контрольно-пропускной пункт, площадка для стоянки личного транспорта работников, а также площадка для отдыха работников.

В производственной зоне предприятия должны размещаться производственные здания, склады продовольственного сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельная (кроме работающей на жидком и твердом топливе).

В хозяйственно-складской зоне предприятия должны размещаться здания и сооружения подсобного назначения (склады, градирни, насосные станции, котельная, помещения для хранения строительных материалов, тары, ремонтно-механические мастерские, гаражи, площадки с мусоросборниками, дворовые туалеты).

12. Расположение зданий и сооружений на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой пищевой продукции.

13. Все проезды и проходы на территории предприятия должны иметь твердое покрытие, не имеющее выбоин.

14. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий предприятия должны устанавливаться урны для мусора.

15. Асфальтированная (бетонная) площадка для мусоросборников 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.

Размещать площадку для мусоросборников следует не ближе 25 м от производственных и складских помещений предприятия для сырья и готовой пищевой продукции.

16. Удаление отходов и мусора из мусоросборников на территории предприятия должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией мусоросборников и асфальтированной (бетонной) площадки.

17. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории предприятия должно быть помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой пищевой продукции не допускается.

### **ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ**

18. Водоснабжение предприятий должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

19. Хозяйственно-питьевое водоснабжение на предприятии должно соответствовать требованиям ТНПА.

20. Вводы хозяйственно-питьевого водопровода на территорию предприятия должны оборудоваться в зданиях.

Вводы хозяйственно-питьевого водопровода оснащаются:

обратным клапаном;

манометром;

термометром;

краном отбора проб воды для лабораторных исследований.

Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах предприятия запрещается.

21. Качество воды, используемой на предприятии для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, а также порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составление программы производственного контроля качества питьевой воды должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов (далее – НПА), ТНПА.

22. Трубопроводы систем холодного и горячего водоснабжения, технического водоснабжения, транспортировки моюще-дезинфицирующих растворов, ледяной воды на предприятии должны быть окрашены в отличительные цвета в соответствии с требованиями ТНПА.

23. На предприятии подпитка системы технического водоснабжения и отопления из хозяйственно-питьевого водопровода без воздушного разрыва не допускается.

24. Использование питьевой воды на предприятии, не соответствующей требованиям НПА, допускается для полива территории.

25. Предприятия с централизованной системой горячего водоснабжения на всех моечных участках должны предусматривать аварийное автономное горячее водоснабжение с разводкой водопровода к местам потребления.

26. Устройство системы канализации предприятий должно отвечать требованиям ТНПА.

Системы внутренней бытовой и производственной канализации на предприятии должны быть разделными.

Прокладка бытовой канализации через помещения предприятия, предназначенные для хранения сырья, вспомогательных материалов и тары, производства и хранения пищевой продукции, запрещается.

Все системы бытовой и производственной канализации на предприятии должны быть закрытыми, сброс производственных сточных вод от технологического оборудования на пол, открытые лотки и дренажи не допускается.

Устройство подвесных систем канализации над технологическим оборудованием, рабочими местами, в складских помещениях, а также в местах, где возникновение протечек может создать угрозу безопасности выпускаемой пищевой продукции, не допускается.

27. Сброс производственных сточных вод, образующихся после санитарной обработки наружных поверхностей технологического оборудования, должен осуществляться через уклоны пола к канализационным трапам, которые должны находиться в зоне обслуживания оборудования.

28. Сброс бытовых и производственных сточных вод в систему ливневой канализации не допускается.

29. Размеры канализационных трапов и диаметр отводящих канализационных труб должны обеспечивать полное удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Канализационные трапы должны иметь решетки и гидравлические затворы.

#### **ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА**

30. Естественное и искусственное освещение в помещениях предприятия должно соответствовать требованиям ТНПА.

31. Во всех помещениях предприятия должно быть максимально использовано естественное освещение.

32. Световые проемы в помещениях предприятия не должны:  
загромождаться технологическим оборудованием;  
готовыми изделиями;  
полуфабрикатами;  
тарой.

Замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами не допускается.

Остекленная поверхность световых проемов должна регулярно очищаться по мере загрязнения.

33. Разбитые стекла в окнах световых проемов предприятия подлежат немедленной замене целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

34. В предприятиях вентиляционные и световые проемы производственных и вспомогательных помещений должны быть защищены от проникновения грызунов, птиц и насекомых.

35. Светильники искусственного освещения во всех помещениях предприятия, где производятся хранение сырья, технологические операции по производству пищевой продукции и ее компонентов, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой пищевой продукции должны быть защищены арматурой.

36. Светильники искусственного освещения должны содержаться в постоянной чистоте и исправности.

37. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте.

38. Средствами отопления, вентиляции (кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях предприятия должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

здоровья и работоспособности работников;  
сохранения продуктов и материалов;  
обеспечения технологического процесса;  
сохранения оборудования.

39. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования на предприятии должны отвечать требованиям ТНПА.

40. Концентрации химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны, параметры микроклимата на производственных участках предприятия должны соответствовать требованиям ТНПА.

41. Конструкции отопительного оборудования, оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха на предприятии должны обеспечивать легкий доступ для его мойки и дезинфекции.

Оборудование, указанное в части первой настоящего пункта, должно иметь покрытие, стойкое к применению моющих средств и средств дезинфекции, подвергаться регулярным санитарным обработкам и содержаться в постоянной чистоте.

## **ГЛАВА 5**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ, СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ**

42. Проектирование, содержание и эксплуатация производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия должны соответствовать требованиям ТНПА.

43. Взаимное расположение производственных, складских и вспомогательных помещений должно исключать возможность загрязнения готовой пищевой продукции и обеспечивать организацию поточности производства без перекреста движения сырья и готовой пищевой продукции.

44. Производственные помещения предприятий должны соответствовать следующим требованиям:

у входа должны размещаться коврики (размером по ширине дверного проема, длиной не менее 1 м), смоченные дезинфицирующим раствором;

рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией;

все входы (выходы) должны быть оборудованы тамбурами;

двери должны оборудоваться доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание;

должны быть оснащены раковинами для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, дозаторами с жидким мылом и средством дезинфекции для рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины для мытья рук следует размещать при входе в производственное помещение, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места. Краны раковин для мытья рук должны быть оснащены специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук.

45. Отделка потолков производственных помещений предприятия и их состояние не должны создавать угрозу загрязнения сырья и пищевой продукции. Образование конденсата на потолке и конструкциях не допускается.

46. Стены производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия должны иметь отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей в режимах, применяемых для конкретных видов производств.

47. Полы производственных помещений предприятия должны:

выполняться из влагостойких материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции;

иметь уклон к канализационным трапам.

Наличие выбоин и неровностей полов не допускается.

48. При уборке полов в производственных помещениях предприятия в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой пищевой продукции.

49. Присоединения стен к полам в производственных помещениях предприятия должны выполняться закругленными и легко подвергаться очистке и дезинфекции.

50. Конструкции окон в помещениях предприятий должны обеспечивать легкий доступ для санитарной обработки как внешних, так и внутренних рам и стекол. Световые проемы, используемые в качестве вентиляционных, должны быть оснащены механизмами для открывания.

51. Текущий ремонт производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия следует производить по мере необходимости. Побелку или покраску стен и потолков производственных, складских, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, должен производиться с одновременной их дезинфекцией.

52. Покраска, ремонт производственных помещений предприятия и оборудования, коридоров, рекреаций одновременно с выработкой продукции запрещается.

53. Все места в производственных, складских и вспомогательных помещениях предприятия с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту, с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

54. Во всех производственных, складских и вспомогательных помещениях предприятия полы, стены, потолки, окна, двери, оборудование всех видов должны подвергаться регулярной влажной уборке с использованием моющих средств и средств дезинфекции, соответствующих требованиям законодательства Республики Беларусь, и содержаться в чистоте.

55. Все внутрицеховые двери в производственных помещениях предприятия ежедневно должны промываться и протираться насухо. Тщательно должны протираться места вокруг ручек, сами ручки и нижние части дверей.

56. Уборочный инвентарь для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия должен быть промаркирован. Уборочный инвентарь должен храниться в отдельных, либо специально выделенных местах.

57. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств, дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

58. Во всех производственных, складских и вспомогательных помещениях предприятия, в которых устанавливаются нормируемые параметры микроклимата, должны быть установлены приборы для контроля за температурой и относительной влажностью.

59. На предприятиях работы по дезинсекции и дератизации должны проводиться в соответствии с требованиями ТНПА.

60. Дератизация и дезинсекция на предприятии должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания средств дератизации и дезинсекции на сырье и готовую пищевую продукцию.

61. На предприятиях должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

для борьбы с мухами:

тщательная и своевременная уборка помещений;

своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора;

засчетчивание всех открывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период;

для борьбы с тараканами:

не допускать скопления крошек, остатков пищи;

при обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами;

для защиты сырья и готовой пищевой продукции от грызунов:

закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков – плотными крышками;

закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;

заделка отверстий, щелей в полах, вокруг труб и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;

обивка дверей складских помещений листовым железом;

в случае появления грызунов применяются механические или разрешенные способы их уничтожения. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

62. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях запрещается.

63. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

## **ГЛАВА 6**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ, К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ**

64. Технологическое оборудование, инвентарь, тара на предприятии должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям законодательства Республики Беларусь.

65. Технологические процессы и технологическое оборудование должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил, ТНПА.

66. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой пищевой продукции.

67. На отдельном технологическом оборудовании на предприятии в соответствии с характером применяемого сырья и используемых технологий должны устанавливаться металлоуловители.

68. Применяемое технологическое оборудование должно обеспечивать возможность возврата, прежде всего автоматического, на предыдущий технологический этап продукта в случае фиксации нарушения установленных параметров технологического процесса и отклонений на критических контрольных точках.

69. При расстановке технологического оборудования на предприятии должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к нему;

проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;

возможность уборки, мойки и дезинфекции помещений и технологического оборудования.

70. Поверхности технологического оборудования, включая ванны, посуду, лотки должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и элементов, затрудняющих их санитарную обработку.

71. Для санитарной обработки технологического оборудования в производственных помещениях должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от стационарных или передвижных моечных ванн.

72. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары на предприятиях должны применяться моечные машины или оборудоваться моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

73. Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, соответствующие требованиям законодательства Республики Беларусь, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

74. На предприятии не реже 1 раза в месяц должны проводиться санитарные смены (дни) для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, технологического оборудования и инвентаря.

75. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары на предприятии должна проводиться в соответствии с технологическими инструкциями, адаптированными к условиям конкретного производства.

76. При проведении санитарной обработки работники предприятия должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания первичной медицинской помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

77. Проведение санитарной обработки на предприятии должно сопровождаться остановкой участка производства, подвергающегося санитарной обработке. Возобновление работы возможно только после окончания санитарной обработки и освобождения производственного участка от остатков примененных средств с последующей мойкой обработанных поверхностей.

78. Конструкция применяемого на предприятии инвентаря для санитарной обработки технологического оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов.

79. Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары на предприятии должно быть предусмотрено централизованное приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции. Хранение моющих средств и средств дезинфекции разрешается только в специально отведенном помещении или специальных шкафах.

80. Растворы средств дезинфекции:

готовятся в специально выделенном помещении;

подаются в цеха в количествах, не превышающих сменной потребности.

При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации растворов средств дезинфекции ее необходимо контролировать не менее 2 раз в смену и, по мере необходимости, доводить до установленной нормы.

81. Мытье тары и инвентаря должно проводиться в конце смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в моечных внутрицеховой тары и инвентаря.

82. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы.

83. После мойки инвентарь, тара должны:

просушиваться;

храниться на стеллажах, полках высотой не менее 0,5–0,7 м от пола.

84. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

85. Технологические процессы на предприятии должны отвечать техническому уровню, быть максимально закрытыми и обеспечивать условия выпуска безопасной и качественной пищевой продукции.

86. На предприятии должна проводиться регистрация параметров технологического процесса при производстве каждой партии пищевой продукции от первого технологического этапа до последнего.



87. Используемые на предприятии технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть маркированы с указанием назначения.

88. Использование на предприятии в качестве компонента сырья производственного брака (несоответствующей продукции) должно производиться по технологическим инструкциям. При использовании производственного брака ухудшение безопасности и качества производимой пищевой продукции не допускается.

89. Резервуары для изготовления и хранения пищевой продукции на предприятии должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками, за исключением случаев, предусмотренных технологией производства.

90. Неиспользуемое на предприятии технологическое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений.

91. Использование в производственных помещениях предприятия оборудования с ртутным наполнением, стеклянных и содержащих стекло тары и инвентаря запрещается.

92. Сбор бытовых отходов и отходов производства на предприятии, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели (невозвратные отходы), должен производиться в емкости с полимерными мешками-вкладышами.

93. Хранение невозвратных отходов пищевого производства, подвергающихся порче, до их утилизации должно производиться на предприятии в охлаждаемых камерах. Подлежащие порче объемные отходы, хранение которых в охлаждаемых камерах невозможно, должны вывозиться с предприятия в течение 12 часов после их образования.

94. Непищевые отходы собирают в специальную тару, имеющую надпись об ее назначении и окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования.

## **ГЛАВА 7**

### **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, УПАКОВОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ТАРЕ И ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

95. Все поступающее сырье, упаковочные материалы, тара и готовая пищевая продукция должны соответствовать требованиям ТНПА, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

96. Постановка на производство новых видов пищевых продуктов должна соответствовать требованиям ТНПА.

97. Сырье должно допускаться в производство только после проведения входного контроля на соответствие сопроводительным документам и требованиям безопасности.

При входном контроле сырья должно быть обеспечено:

исключение возможности использования и переработки поступившего сырья до того, как они подвергнутся контролю на соответствие установленным требованиям по безопасности;

идентификация и полнота оценки по показателям безопасности и качества поступившего сырья, вспомогательных материалов;

изоляция сырья при выявлении его несоответствия установленным требованиям.

98. Упаковочные материалы должны быть:

разрешены для контакта с пищевыми продуктами;

обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пищевой продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства пищевого продукта.

99. Упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от загрязнений.

100. Подготовка сырья на предприятии к производству должна проводиться в подготовительном отделении. Растваривание сырья должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары

сырье пересыпается или переключивается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях запрещается.

101. Перевозка сырья по производственной территории должна проводиться в маркированных закрытых емкостях.

102. После опорожнения тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

103. Пищевые добавки, поступившие в производство:

должны храниться в упаковке завода-изготовителя;

запрещается пересыпать, переливать в другую посуду для хранения;

их растворы готовятся и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации;

должны применяться в соответствии с требованиями ТНПА.

104. Хранение поступающего сырья, упаковочных материалов, тары, готовой пищевой продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями ТНПА.

105. Отпуск готовой пищевой продукции с предприятия должен производиться исключительно в транспортной таре предприятия. Использование тары потребителя не допускается.

106. На предприятии хранение сырья, тары, упаковочных материалов под открытым небом, вне складских помещений, готовой пищевой продукции за пределами складов и экспедиций не допускается.

107. Строительные и хозяйственные материалы должны храниться в складах или временно под навесом на специально оборудованных асфальтированных площадках. Вещества, загрязняющие воздух пылью и газами, должны храниться в специально отведенных помещениях.

## **ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

108. Для транспортировки сырья и готовой пищевой продукции должны выделяться специальные транспортные средства.

109. Специальные транспортные средства для перевозки сырья и пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Кузов транспортных средств должен быть выполнен с внутренней стороны из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции, оборудован стеллажами.

110. Совместная транспортировка готовых пищевых продуктов с сырьем и непродовольственными товарами не допускается.

111. При транспортировании сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться требования ТНПА.

112. Работники, подлежащие в соответствии с законодательством Республики Беларусь медицинским осмотрам, сопровождающие сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

113. Транспортные средства, предназначенные для перевозки сырья и пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

## **ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ**

114. Предприятия должны иметь санитарно-бытовые помещения в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, других ТНПА.

115. Санитарно-бытовые помещения должны размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус предприятия. При размещении санитарно-бытовых помещений в отдельном здании, должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус предприятия.

116. Санитарно-бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от работников производственных помещений предприятий.

117. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных помещений предприятий должны быть включены:

- гардеробные для верхней и домашней одежды;
- гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви;
- бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды;
- душевые;
- туалет;
- помещение для личной гигиены женщин;
- умывальная с раковинами для мойки рук;
- сушилка для одежды и обуви;
- здравпункт или комната медицинского осмотра;
- пункт питания (предприятие общественного питания);
- помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

118. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды предприятия должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

119. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить открытым способом, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

120. Бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды должны входить в состав блока санитарно-бытовых помещений предприятия.

121. Душевые на предприятиях должны:

- размещаться смежно с гардеробными;
- иметь преддушевые, оснащенные вешалками, скамьями;
- предусматривать открытые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин;

иметь резиновые либо пластиковые коврики, полки, крючки для банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается.

122. Количество душевых сеток в душевых следует определять в соответствии с требованиями ТНПА.

123. Туалеты на предприятии должны быть:

- утеплены;
- канализованы;
- оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

иметь шлюзы;

перед входом в шлюз должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды;

- оборудованы самозакрывающимися дверями;
- оборудованы дезинфицирующими ковриками у входа;
- обеспечены туалетной бумагой.

124. Унитазы должны быть оборудованы автоматическим или педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или специализированным управлением, исключая контакт с кистями рук, дозаторами для жидкого мыла и средствами дезинфекции для рук, электрополотенцем или разовыми бумажными полотенцами.

125. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует смежно с женскими туалетами оборудовать помещение для личной гигиены женщин.

При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женском туалете в бытовых помещениях – со входом из тамбура.

126. Умывальные с раковинами для мойки рук размещаются смежно с гардеробными санитарной одежды. Количество раковин для мойки рук устанавливается из расчета числа работающих в наиболее многочисленную смену.

127. Стены в душевых, гардеробных для рабочей и санитарной одежды, бельевой (участка) для выдачи чистой одежды, в туалетах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м и выше до несущих конструкций или окрашивают влагостойкими красками, в остальных помещениях может использоваться окраска или побелка стен.

Потолки в душевых покрывают масляной краской или известковой побелкой, полы – керамической плиткой или водостойкими материалами.

128. После окончания рабочей смены санитарно-бытовые помещения предприятия должны:

очищаться от пыли;

полы и инвентарь промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой;

шкафы в гардеробных для рабочей, санитарной одежды и обуви ежедневно очищаются влажным способом и обрабатываются растворами средств дезинфекции, в соответствии с инструкцией по их применению.

129. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны обрабатываться моющими средствами и средствами дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению не менее двух раз в смену.

130. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по его применению.

131. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную (красную) маркировку или окраску.

132. После каждой уборки весь уборочный инвентарь должен погружаться в раствор средств дезинфекции, в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря помещений предприятия – в специально отведенном месте.

133. Пункты питания (предприятия общественного питания) должны размещаться в составе санитарно-бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест в пункте питания (предприятия общественного питания) рассчитывается с учетом работающих на предприятии в наиболее многочисленную смену.

134. При отсутствии пункта питания (предприятия общественного питания) должно быть предусмотрено помещение для приема пищи, оборудованное вешалками для санитарной одежды, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи. Принимать пищу непосредственно в производственных помещениях запрещается.

135. Использование санитарно-бытовых помещений не по назначению запрещается.

## **ГЛАВА 10**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ**

136. Работники, поступающие на работу на предприятие, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

137. Гигиеническое воспитание и обучение работников рынка, характер деятельности которых связан с производством, хранением, транспортировкой и реализацией товаров, осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

138. Работники предприятия обязаны выполнять следующие требования:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе на предприятие тщательно очищать обувь;

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной для верхней и домашней одежды;

перед началом работы тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и провести их гигиеническую обработку средством дезинфекции для рук, надеть чистую санитарную одежду;

запрещается:

использовать санитарную одежду не по назначению;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов предметы личного туалета, сигареты и посторонние предметы;

надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

принимать пищу в санитарной одежде;

при выходе из производственных помещений на территорию предприятия и посещения туалетов санитарную одежду необходимо снимать;

не принимать пищу и не курить в производственных, складских и вспомогательных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;

тщательно следить за чистотой рук;

ногти на руках нужно стричь коротко;

мыть и проводить гигиеническую обработку рук следует перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета.

Гигиеническую обработку рук следует проводить средствами дезинфекции для рук, соответствующими требованиям законодательства Республики Беларусь, в концентрациях, указанных в инструкциях по применению;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт или комнату медицинского осмотра предприятия, или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи;

после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке.

139. Вновь поступившие работники должны допускаться к работе на предприятии только после ознакомления с требованиями личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую пищевую продукцию.

140. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды (не менее трех). Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно.

Производить стирку санитарной одежды на дому запрещается.

141. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

142. Работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны:

выполнять требования личной гигиены;

инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;

при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

143. Хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной запрещается.

144. В каждом производственном помещении предприятия должны быть аптечки первой медицинской помощи универсальные с набором необходимых лекарственных средств для оказания первичной медицинской помощи.