

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ
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**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молока».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 139 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-21-2006 «Гигиенические требования к молочнотоварным фермам и комплексам по производству молока».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Первый заместитель Министра

Д.Л.Пиневич

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.07.2012 № 119

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

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

2. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

9. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных;

иметь два отдельных въезда, оборудованных дезинфекционными барьерами;

содержаться в чистоте в любое время года (в течение дня очищаться от загрязнений, в зимний период года должна производиться очистка проходов и проездов от снега и льда с последующим их вывозом, посыпкой проходов и проездов средствами, предотвращающими скольжение и не оказывающими негативного влияния на окружающую среду);

иметь деление на функциональные зоны: производственную, хозяйственную, хранения и приготовления кормов, хранения и обеззараживания навоза.

10. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков) сырья, отходов и готовой продукции для предотвращения загрязнения продукции.

11. Технологические площадки, тротуары, проезды и проходы на территории организации должны иметь ровное, твердое покрытие, регулярно очищаться от мусора.

12. В производственной зоне следует размещать: коровники, выгульные дворы и площадки, доильный блок, родильное отделение и другие объекты.

13. В хозяйственной зоне следует размещать: помещения и сооружения хозяйственной службы (гаражи, склад горюче-смазочных материалов, эстакаду для мойки машин, площадку для дезинфекции машин и другие).

14. В зоне хранения и обеззараживания навоза оборудуется навозохранилище.

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

16. Для сбора и временного хранения твердых отходов должны быть установлены емкости с плотно закрывающимися крышками на асфальтированной или бетонной

площадке, размеры которой должны превышать размеры емкостей для сбора твердых отходов.

17. Удаление отходов и мусора из емкостей для сбора твердых отходов должно производиться по мере необходимости, но не реже двух раз в неделю с последующей обработкой емкостей для сбора твердых отходов и площадки, на которой они расположены, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, согласно инструкциям по их применению.

Вывоз твердых отходов следует осуществлять специальным транспортом.

18. Для хранения уборочного инвентаря должно быть выделено отдельное помещение или специально выделенное место.

19. Туалеты, расположенные вне помещений организации, должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и вспомогательных зданий и помещений организации, иметь водонепроницаемые выгребные ямы, закрываемые крышками, содержаться в чистоте.

При наполнении выгребных ям и туалетов на 3/4 глубины они подлежат очистке.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

20. 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».

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

поставляться постоянно в достаточном количестве;

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

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

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

24. 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.

25. 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.

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

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

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

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

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

31. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

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

33. 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 находятся сырье и готовая продукция.

34. Оборудование и моечные ванны присоединяются к сети 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).

35. 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.

36. 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 организации и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

37. Системы удаления жидкого навоза из коровников должны обеспечивать своевременное его удаление и чистоту производственных помещений организации.

38. В организации должен быть предусмотрен один из способов обеззараживания жидкого навоза: длительное выдерживание, химический или биологический.

39. Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

40. Освещение в организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также 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».

41. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

43. Остекленная поверхность световых проемов должна содержаться в чистоте, регулярно очищаться по мере загрязнения. Светильники должны содержаться в чистоте, быть исправными и иметь защитную арматуру.

44. Устройство применяемых светильников в помещениях организации должно препятствовать попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

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

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

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

48. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

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

50. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также правовых актов, устанавливающих требования к микроклимату в организациях.

51. В помещениях для длительного пребывания персонала (не менее 50 % рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

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

53. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны быть предусмотрены естественная, механическая, смешанная системы вентиляции в соответствии с характером производства.

54. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и должны обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии.

55. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологическими процессами.

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

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

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

ГЛАВА 5

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

59. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

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

61. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по производству молока и обслуживанию оборудования.

62. В организации оборудуется санитарный пропускник, состоящий из санитарного блока и дезинфекционного блока.

63. В санитарном блоке проводится санитарная обработка работников организации, а также дезинфекция, стирка и сушка спецодежды и обуви.

64. В дезинфекционном блоке проводится дезинфекция транспортных средств. Дезинфекционный блок должен быть оборудован бетонированной дезинфекционной ванной для дезинфекции колес автотранспорта, а также дезинфекционной установкой. Необходимо предусматривать также крытый дезинфекционный барьер.

65. В состав бытовых помещений организации должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, отдельное помещение или шкаф для санитарной одежды и обуви, бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальная с раковинами для мойки рук, помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

66. Для приемки и хранения молока на территории организации оборудуется молочная в виде изолированных помещений в коровнике или отдельном строении с помещениями: для первичной обработки и временного хранения молока; для санитарной обработки доильного оборудования, молочной посуды, инвентаря; хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. В организации должна быть лаборатория для проведения лабораторных исследований молока. Допускается

оборудование одной лаборатории на все хозяйство при условии наличия на нескольких фермах незначительного поголовья животных (100 и менее коров на одну ферму).

67. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства молока 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.

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

поддерживаться в исправном состоянии;

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

иметь уклон к трапам.

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

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

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

70. В молочной, доильном зале, лаборатории, помещениях для хранения и приготовления моющих средств и средств дезинфекции стены должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения продукции.

71. 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.

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

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

74. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

75. Ремонт потолков, стен, полов производственных и вспомогательных помещений должен производиться по мере необходимости.

76. При входе в тамбуры молочных блоков и другие производственные помещения организации устанавливаются устройства для очистки обуви и дезинфекционные коврики.

Дезинфекционные коврики должны заполняться раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

77. Инвентарь для уборки производственных помещений организации должен быть промаркирован или иметь отличительную цветовую окраску.

Уборочный инвентарь должен храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах. Должны быть созданы условия для санитарной обработки уборочного инвентаря с подводом холодной, горячей воды и канализации.

Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

78. При организации доения коров в летних лагерях должно быть обеспечено снабжение: достаточным количеством холодной и горячей воды питьевого качества, моющими средствами и средствами дезинфекции, фильтрующими материалами одноразового использования, рукавицами, полотенцами индивидуальными или разовыми, спецодеждой, скамейками для доярок.

79. В молочной, в помещении для санитарной обработки доильного оборудования, тамбуре санитарного узла, помещении приготовления моющих средств и средств дезинфекции следует предусматривать раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, снабженные жидким мылом, антисептиком для рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцем.

80. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также правовых актов, устанавливающих требования к осуществлению дезинфекционной деятельности.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

81. В помещениях организации для санитарной обработки доильно-молочного оборудования должны быть оборудованы двухсекционные моечные ванны с подводом коммуникаций.

82. Доильно-молочное оборудование (доильные установки, охладители молока, насосы, емкости для сбора и хранения молока), молокопроводы и мелкий инвентарь (ведра, поддоны, сита, фильтры и другие) должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами. Поверхность молочного оборудования, молокопроводов и мелкого инвентаря должна быть гладкой, легко подвергаться механической очистке, мытью и дезинфекции и не подвергаться коррозии.

83. Организация должна быть оснащена холодильными установками для охлаждения молока.

84. Вся система молокопроводящих линий и путей транспортировки молока в организации должна быть оборудована приспособлениями для циркуляционной санитарной обработки с автоматическим управлением процессом.

85. На крупных организациях должно предусматриваться оборудование для высокотемпературной пастеризации молока от коров, находящихся в специальной изолированной секции или в случае появления среди животных инфекционных заболеваний. Молоко, полученное от коров, больных маститом, необходимо подвергать обеззараживанию.

86. Мойку и дезинфекцию доильно-молочного оборудования и молочного инвентаря проводят после каждого доения с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

87. Качество санитарной обработки доильно-молочного оборудования считается удовлетворительным, если на 1 см² исследуемой поверхности будет обнаружено до 100 микробных клеток при отсутствии в смывах кишечной палочки.

88. После мойки и дезинфекции доильно-молочное оборудование, емкости для хранения и транспортировки молока должны ополаскиваться горячей водой питьевого качества.

89. Большие емкости после мойки и дезинфекции должны оставаться с открытым краном до их следующего использования. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях для сбора молока, емкостях холодильников, молокопроводах, транспортных емкостях, флягах.

90. Доильно-молочное оборудование должно содержаться в чистоте, быть в надлежащем техническом состоянии и храниться на стеллажах.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

91. Перед доением доярка (оператор машинного доения) должна вымыть руки теплой водой с жидким мылом, вытереть их чистым индивидуальным полотенцем, надеть чистый комбинезон или халат и косынку и провести преддоильную обработку и осмотр вымени, а также внешнего вида молока путем сдаивания первых струек (далее – порции) молока из каждой доли вымени.

92. Первые порции молока должны сдаиваться в специальную кружку или молочно-контрольную пластинку. При обнаружении каких-либо отклонений молоко такой коровы не подлежит сдаче.

Запрещается сдаивать первые порции молока на пол стойла или доильного зала.

93. Во время доения доярка (оператор машинного доения) обязана соблюдать чистоту рук.

94. По окончании доения молоко должно быть немедленно доставлено в молочную. Молочная должна использоваться исключительно для первичной обработки молока и хранения доильного оборудования.

95. При ручном способе доения емкости с молоком после окончания доения должны быть закрыты крышками и доставлены в молочную.

96. Первичная обработка молока осуществляется в молочной. Для очистки молока от механических примесей используются фильтрующие материалы.

97. Для фильтрации молока применяют белую фланелевую, вафельную или лавсановую ткань типа «Спон-Бонд» и другие ткани, разрешенные для этих целей в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Фильтры из нетканого полотна используют для процеживания молока из одной фляги, после чего они утилизируются и заменяются новым.

Тканевые фильтры по мере загрязнения их механическими примесями промываются в проточной воде.

На ферме должно быть выделено отдельное помещение (место) для стирки, кипячения и сушки фильтров.

98. Очистка молока при доении коров на доильных установках с длинным молокопроводом осуществляется в потоке с помощью нарукавного фильтра из ткани типа «Спон-Бонд». Допускается использование других разрешенных для этих целей фильтров в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

99. После окончания процеживания молока всего удоя фильтры из хлопчатобумажных тканей стирают с применением моющих средств, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, прополаскивают в проточной воде, кипятят в течение 12–15 минут и высушивают.

Фильтры из лавсановой ткани после стирки в растворе моющего средства замачивают в растворе средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. После окончания мойки и дезинфекции фильтры прополаскиваются и высушиваются.

100. Молоко, полученное на доильной установке, через центральный молокопровод перекачивается в молочные емкости, в которых охлаждается.

101. При машинном доении в молокопровод молоко должно охлаждаться немедленно в потоке.

102. Допускается временное хранение в молочной охлажденного молока до 4–6 °С в течение 12–24 часов с последующим вывозом, специализированным охлаждаемым транспортом в организации, осуществляющие производство молочной продукции, по установленному графику. Температура молока при приемке его в организации, осуществляющей производство молочной продукции, не должна превышать 10 °С.

103. При доении в переносные емкости промежуток времени между выдаиванием молока и началом его охлаждения не должен превышать 20 минут.

104. Транспортируют молоко на молокоприемные пункты и организации, осуществляющие производство молочной продукции, в автомолцистернах в соответствии с правилами транспортировки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

По согласованию с организациями, осуществляющими производство молочной продукции, допускается отправка молока без охлаждения в течение 1 часа после окончания дойки.

105. В организации, осуществляющие производство молочной продукции, направляется молоко, полученное только от здоровых животных. Молоко, полученное в разные смены (утреннего и вечернего доения), не подлежит смешиванию и должно храниться охлажденным в отдельных холодильных емкостях. Не допускается смешивание молока, полученного от здоровых животных, с молоком, полученным от больных животных, и со сборным молоком от населения.

106. Используемый транспорт для транспортировки молока должен быть технически исправным, чистым, иметь соответствующую маркировку.

107. Не допускается транспортировка молока вместе с сильно пахнущими, пылящими и ядовитыми веществами, а также использование молочных цистерн для перевозки других веществ.

108. Емкости, используемые для транспортировки молока, должны герметически закрываться крышками, снабженными уплотнительными прокладками из резины или полимерных материалов, разрешенных к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для контакта с пищевыми продуктами. Использование в качестве уплотнительных прокладок других материалов запрещается.

109. Цистерны и фляги с молоком перед отправкой из организации пломбируют.

110. Если в течение 1 часа после доения молоко не отправлено в организацию, осуществляющую производство молочной продукции, оно должно быть охлаждено до температуры 6 °С или ниже в случае, если забор молока из организации осуществляется один раз в день.

111. До отправки в организацию, осуществляющую производство молочной продукции, молоко должно находиться в молочной в холодильниках.

112. Продолжительность хранения молока зависит от температуры охлаждения: при 8 °С предельное время хранения молока – 12 часов, при 6 °С – 18 часов, при 4 °С – 24 часа.

113. Перекачка молока в автомолцистерну производится через молокопровод, подведенный к заборному отверстию в стене молочного блока.

114. Шланги для воды, молокопроводов, в том числе подведенные к заборному отверстию в стене молочного блока, должны крепиться на специальных приспособлениях.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

115. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

116. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству молока не допускаются.

117. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое обучение и воспитание проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

118. Работники организации должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

119. Работники организации должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других

заболеваний немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

120. Работники организации перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

121. После каждого перерыва в работе работники организации должны проводить обработку кожи рук средством дезинфекции.

122. Каждый работник организации должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

123. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должна проводиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

124. 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 халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

125. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды.

126. 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.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

128. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

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