

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ

21 декабря 2011 г. № 126

**Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к предприятиям по переработке и розливу минеральных вод»**

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 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, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям по переработке и розливу минеральных вод».

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

Первый заместитель Министра

Д.Л.Пиневич

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
21.12.2011 № 126

**Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям по переработке и розливу минеральных вод»**

**ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности действующих, проектируемых и строящихся предприятий, осуществляющих переработку и розлив минеральных вод (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами, – предприятия), и направлены на обеспечение безопасных для здоровья работников условий труда, розлива качественных и безопасных питьевых минеральных вод.

2. Строительство и ввод в эксплуатацию новых, реконструкция, техническое переоснащение и расширение действующих предприятий должны осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

3. На предприятиях должны применяться принципы контроля качества и безопасности пищевых продуктов на основе анализа рисков и контрольных критических точек.

4. Допускается блокирование предприятий с другими предприятиями, за исключением предприятий мясо-молочной и рыбоперерабатывающей промышленности.

5. Ассортимент разливаемых минеральных вод должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению предприятия.

6. На предприятиях должны быть в наличии:  
планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений и помещений;

схемы установки технологического оборудования;

маршруты движения сырья, готовой продукции, отходов, работников;

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

7. Все помещения, технологическое оборудование предприятия, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

8. Производственный контроль на предприятии проводится в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и иных технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для соблюдения требования (далее – ТНПА).

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

10. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

11. За нарушение настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

## **ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ**

12. Санитарно-защитные зоны для предприятий определяются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 11 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду» и о признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2009 г. № 78».

13. Территория предприятия должна:

иметь соответствующие размеры, структуру и планировку для упрощения обслуживания, предотвращения загрязнений и выпуска безопасной и соответствующей требованиям законодательства продукции;

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

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии;

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

содержаться в чистоте в любое время года (в течение дня очищаться от загрязнений; в теплое время года перед уборкой по мере необходимости должна проводиться поливка территории и зеленых насаждений; в зимний период года – осуществляться 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, и другое).

Кроме того, территория предприятия, прилегающая непосредственно к зданиям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

14. В самостоятельные функциональные зоны должны быть выделены зона санитарной охраны источников минеральных вод, предназначенных для бутилирования, и зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

15. Расположение зданий и сооружений на территории предприятия должно обеспечивать возможность транспортировки сырья и готовой продукции без пересечения путей перевозки (потоков).

16. Перед каждым входом (выходом) в производственные здания и бытовые помещения предприятия должны устанавливаться урны для мусора. У входа в производственные здания устраиваются решетки для очистки обуви.

17. Тара, строительные и хозяйственные материалы, топливо должны храниться на складах или под навесом на специально оборудованных, имеющих сплошное бетонное или асфальтовое покрытие площадках.

18. Для сбора производственных невозвратных отходов, стеклобоя и мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на площадках с водонепроницаемым покрытием, размеры которых должны превышать размеры контейнеров не менее 1 м во все стороны. Все контейнеры должны иметь маркировку, указывающую на их назначение.

Площадки мусоросборников должны располагаться с наветренной стороны по отношению к производственным и складским помещениям предприятия на расстоянии не менее 25 м.

19. Удаление производственных невозвратных отходов, стеклобоя и мусора из контейнеров должно производиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в неделю. Мойка и дезинфекция контейнеров и площадки производится не реже 1 раза в месяц.

20. Для хранения инвентаря по уборке территории предприятия должно быть выделено отдельное помещение или специально выделенное место в подсобном помещении.

21. При озеленении свободных от застройки, проездов и пешеходных дорожек участков территории предприятия не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, семена, которые могут засорять оборудование и продукцию предприятия. Если на территории предприятия имеется травянистая и древесная растительность, то за ней необходимо обеспечить регулярный и тщательный уход (в теплый период года – своевременный покос травы, полив территории и зеленых насаждений). Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

### **ГЛАВА 3**

#### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ**

22. Водоснабжение предприятия должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования или устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Разводящие системы трубопроводов для воды, поступающей из централизованного водопровода и местного источника водоснабжения, не должны между собой соединяться.

23. Устройство системы водоснабжения предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, 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», 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».

24. Артезианские скважины и запасные резервуары воды должны иметь зоны санитарной охраны.

25. На предприятии следует предусматривать резервуар чистой воды для непрерывного обеспечения предприятия водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, его очистка и дезинфекция должны проводиться не реже двух раз в год.

26. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, санитарной обработки оборудования, соблюдения правил личной гигиены работниками, должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

быть питьевого качества;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и санитарных правил и норм 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46 «О введении в действие санитарных правил и норм» (далее – СанПиН 10-124 РБ 99).

Порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составления рабочей программы производственного контроля качества питьевой воды должен соответствовать требованиям СанПиН 10-124 РБ 99.

27. Водопровод, подающий природную минеральную воду, хозяйственно-питьевой водопровод и технический водопровод должны быть отдельными. Системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета в соответствии с требованиями ТНПА, устанавливающих требования к опознавательной окраске трубопроводов промышленных предприятий.

Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «минеральная», «питьевая» и «техническая».

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

29. Сети наружной канализации на территории предприятия необходимо располагать ниже водопроводных коммуникаций.

Оборудование мест пересечения водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должно отвечать требованиям ТНПА.

30. Учет и регистрацию причин аварий и ремонта водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном 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.

31. Водопроводные сети предприятия должны подвергаться регулярной промывке и дезинфекции с периодичностью не реже 1 раза в год в соответствии с графиком, утвержденным руководителем предприятия.

32. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, согласно рекомендациям производителя по их применению с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехов, моечной и других.

33. Вводы хозяйственно-питьевого водопровода на территорию предприятия должны оборудоваться в зданиях и изолированных помещениях, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами.

Вводы водопровода оснащаются приборами учета потребляемой воды, обратным клапаном, манометром, краном отбора проб воды для лабораторных исследований. Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах запрещается.

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

34. На предприятиях с централизованной системой горячего водоснабжения на всех моечных участках должно предусматриваться аварийное горячее водоснабжение.

35. На предприятии должен быть разработан план-схема водоснабжения и канализации с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

36. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений предприятия.

37. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство системы канализации предприятия должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и 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».

38. Канализационное оборудование должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии, быть спроектировано и сконструировано таким образом, чтобы избежать риска контаминации.

39. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находится готовая продукция. Слив в канализацию сточных вод от оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

40. Не допускается наличие коррозии на канализационных лотках и трапах в производственных помещениях предприятия.

41. Технологическое оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

42. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием предприятия. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

43. В производственных помещениях предприятия должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к хозяйственно-питьевому водопроводу, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования предприятия, до и после использования должны храниться выше уровня пола и канализационных трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другое) или иными способами, исключая возможность контакта концов шлангов с полом, канализационными системами и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

44. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения предприятия, предназначенные для хранения и переработки продукции.

45. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать дождевую канализацию.

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

46. Сточные воды предприятия перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Категорически запрещается:

сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки;

устройство поглощающих колодцев.

47. Все инженерные коммуникации в производственной и хозяйственно-складской функциональных зонах предприятия должны проектироваться, строиться, обслуживаться и проверяться таким образом, чтобы обеспечить эффективное управление риском загрязнения продукции.

#### **ГЛАВА 4**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА**

48. Освещение должно:

быть необходимым и достаточным для обеспечения безопасной производственной среды, контроля продукции, эффективной уборки;

соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также нормам технологического проектирования.

49. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

50. Искусственное освещение должно быть общим во всех цехах и помещениях предприятия, а в производственных помещениях при необходимости – местным или комбинированным.

51. В лабораториях необходимо использовать осветительные приборы, не дающие изменения цвета освещаемого предмета.

52. Производственные помещения с высоким санитарным режимом должны быть оснащены бактерицидным освещением.

53. Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях и резервуарах должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и продукцию.

54. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

55. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

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

57. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы, имеющие защитные сетки с ячейками.

58. Световые проемы (окна) запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне зданий предприятия.

59. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

60. Осветительные приборы, остекленная поверхность световых проемов (окон), фонарей должны содержаться в чистоте, очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения.

61. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения также аварийным.

62. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны: обеспечивать нормативную температуру воздуха помещений предприятия и рабочей зоны;

отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, строительных норм Республики Беларусь (СНБ) 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

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

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

63. В подсобных помещениях для длительного пребывания работников предприятия (в течение рабочего дня) оборудование системы отопления является обязательным.

64. Отопление складских помещений следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

65. Нагревательные приборы при всех видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли и содержаться в чистоте.

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

67. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция в соответствии с характером производства.

68. Система вентиляции административных и бытовых помещений предприятия должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

69. Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие вентиляционного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, а также обеспечить быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

70. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений предприятия с открытыми технологическими процессами.

71. Бытовые помещения, санитарные узлы, помещения лаборатории предприятия должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции.

72. Все элементы вентиляционных систем (приточных, вытяжных), а также внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения очищать в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционных систем предприятия, утверждаемой руководителем предприятия.

73. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

74. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки.

75. Аппаратура и емкости, из которых могут выделяться пары, газы, пыль, должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными отсосами.

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

77. Параметры микроклимата производственных помещений предприятия в зависимости от технологического процесса должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и иных ТНПА, устанавливающих гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

78. В производственных и складских помещениях предприятия, требующих поддержания специальных параметров микроклимата, должны быть созданы условия для их поддержания.

## **ГЛАВА 5**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПРЕДПРИЯТИЯ**

79. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны:

обеспечивать надлежащие гигиенические условия для выполнения работ;  
содержаться в чистоте, исправности и удовлетворительном санитарно-техническом состоянии.

80. Производственные помещения и цеха предприятий должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов и отдельных структурных элементов технического нормативного правового акта».

81. Набор производственных помещений предприятия по переработке и розливу минеральных вод должен соответствовать технологическим регламентам по розливу минеральных вод.

82. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия должно исключать возможность загрязнения готовой продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

83. При строительстве и реконструкции предприятий не разрешается располагать основные производственные цеха в подвалах и полуподвальных помещениях.

84. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны быть обозначены табличками с указанием их назначения.

85. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников предприятия, не связанных с выполнением функций по обслуживанию технологического оборудования, предназначенного для обработки и розлива минеральных вод.

86. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

87. Все входы и выходы из основных производственных зданий предприятия должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами. Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

88. Производственные помещения предприятия должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в продукты, образования конденсата или плесени на поверхностях.

89. Полы производственных и вспомогательных помещений предприятия 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 канализационным трапам.

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

90. Для уборки в производственных помещениях предприятия должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды, шланги, а также места слива сточных вод.

91. Стены производственных и вспомогательных помещений предприятия должны: поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

92. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши должны: содержаться в чистоте;

быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц.

Образование конденсата и плесени на потолке и стенах предприятия не допускается.

93. Световые проемы (окна) должны быть сконструированы так, чтобы предотвращать скопление грязи.

Открывающиеся наружу окна оборудуются защитными сетками от насекомых, которые должны легко подвергаться чистке. Для исключения контаминации окна следует оставлять закрытыми и запертыми во время производства.

Не допускается использование оконных деревянных переплетов.

94. Двери в производственных помещениях предприятия должны быть samozакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание.

Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко мыться и дезинфицироваться. Не допускается использование деревянных дверей.

Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

95. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится минеральная вода, в том числе поверхности, контактирующие с минеральной водой, должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

легко подвергаться мойке и дезинфекции;

быть изготовлены из нетоксичных материалов, гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии.

96. Помещения предприятия для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов, обеспечены горячим и холодным водоснабжением, канализованы.

97. Люки и входы в резервуары и помещения предприятия, где по условиям эксплуатации возможно опасное скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи о защитных мерах для персонала, применяемых при техническом обслуживании оборудования.

98. Производственные и вспомогательные помещения предприятия, где технологический процесс предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в специальном журнале.

99. В производственных помещениях предприятия должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового использования или электрополотенцами.

Умывальные раковины размещают в производственном помещении при входе или в удобных для использования местах.

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

101. Запрещается покраска, ремонт производственных помещений, оборудования, коридоров, бытовых помещений, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений и оборудования одновременно с выработкой продукции.

102. Текущий ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений предприятия следует производить по мере необходимости. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту.

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

103. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе средств дезинфекции, моющих и чистящих средств.

104. Бытовые помещения предприятия должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»).

105. Бытовые помещения предприятия могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

106. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб предприятия, непосредственно не контактирующих с сырьем и продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе переработки и розлива минеральных вод.

107. В состав бытовых помещений для работников производственных цехов предприятия должны быть включены гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комнаты для личной гигиены женщин, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

108. Для хранения верхней и домашней одежды работников должны быть предусмотрены вешалки или шкафы, скамейки и подставки для обуви.

109. Хранение верхней и домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях предприятия запрещено.

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

111. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники устанавливаются из расчета работников в наиболее многочисленную смену.

112. Необходимо предусматривать достаточное количество раковин для мытья рук работников предприятия, которые должны располагаться на входе в производственные, а также другие функциональные зоны предприятия, где это требуется, в пределах указанных зон.

113. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены: подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем; дозаторами с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; полотенцами разового использования или удобно расположенными электрополотенцами; инструкцией по мытью рук.

Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключаящим контакт с кистями рук.

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

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

116. На предприятии должно быть в наличии достаточное количество туалетов со смывом, соединенных с действующей канализационной сетью.

117. Туалеты должны:

быть утеплены и канализованы;

иметь тамбуры;

быть оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, дозаторами с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового использования или удобно расположенными электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды.

118. Туалеты не должны иметь выходов в помещения, в которых осуществляется переработка и розлив минеральных вод или находится продовольственное сырье и готовая продукция.

Туалеты следует оборудовать samozакрывающимися дверями.

119. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевой для чистой санитарной одежды, санитарных узлах, комнате для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

120. Бытовые помещения предприятия ежедневно необходимо тщательно убирать: очищать от пыли; полы, стены, двери, шкафы и инвентарь ежедневно обрабатывать влажным способом с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению.

121. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средства дезинфекции, разрешенным для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкцией по его применению.

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

123. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты для личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений предприятия – в специально отведенном месте.

124. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо промыть водой и обработать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкцией по их применению.

Помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря должно быть обеспечено моечной ванной, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, канализацией, приспособлениями для сушки ветоши и шкафом (полками) для временного хранения уборочного инвентаря.

125. Категорически запрещается привлекать работников предприятия, осуществляющих уборку помещений, для выполнения иных работ, связанных с производством.

126. В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц. Для борьбы с мухами целесообразно устанавливать специальные улавливающие устройства.

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

128. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка продукции не допускается.

129. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятии проводятся в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 143 «Об утверждении Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности».

130. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях предприятия. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работников предприятия в наиболее многочисленную смену.

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

вешалки для санитарной одежды работников;

умывальные раковины 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 оборудуются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

132. При отсутствии на предприятии объектов общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи.

Принимать пищу непосредственно в цехах предприятия запрещается.

133. Объекты общественного питания должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и других ТНПА, устанавливающих гигиенические требования к торговым объектам общественного питания.

134. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения предприятия должны содержаться в чистоте, исправности и удовлетворительном санитарно-техническом состоянии.

## ГЛАВА 6

### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

135. Технологическое оборудование предприятия должно быть максимально закрытым и по техническому уровню обеспечивать условия производства безопасной и качественной минеральной воды.

Органы управления производственного оборудования должны обеспечивать эффективное управление как в обычных условиях эксплуатации, так и в аварийных ситуациях.

Расстановка технологического оборудования должна:

обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации;

исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

При расстановке технологического оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к нему;

возможность проведения санитарного контроля за производственными процессами;

возможность мойки и дезинфекции технологического оборудования, а также уборки помещений, где оно установлено.

136. Применяемые в производстве технологическое оборудование, инвентарь, тара, в том числе укупорочные средства, должны быть изготовлены из материалов, которые нетоксичны, не влияют на органолептические свойства контактирующей с ними жидкости, устойчивы к воздействию коррозии и легко подвергаются многократной мойке и дезинфекции, разрешены в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения в пищевой промышленности.

137. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию» и о признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.».

138. Технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием назначения.

139. Внутренние поверхности технологического оборудования, включая емкости, трубопроводы, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность без щелей, зазоров, выступающих грубых сварных швов, болтов, заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

140. Емкости для обработки и хранения минеральных вод должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

141. Трубопроводы и оборудование должны быть снабжены пробоотборниками для отбора проб воды на санитарно-микробиологические и санитарно-химические анализы.

142. Шланги для перекачки минеральной воды должны храниться подвешенными на специальных крюках или в специальных емкостях с раствором средства дезинфекции, разрешенного для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкцией по его применению. На концах шланга должны быть заглушки. Запрещается расположение шлангов на полу и в местах движения персонала и техники. После перекачки воды шланги подлежат мойке как с внутренней, так и с наружной стороны.

143. Неиспользуемое на предприятии технологическое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных цехов.

144. Запрещается использование в основных производственных помещениях предприятия технологического оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

145. Не допускается хранение тары, укупорочных изделий и материалов вне складских помещений предприятия, а готовой продукции – за пределами складов и экспедиций предприятия.

146. Все оборудование по обработке и розливу минеральных вод должно передаваться от смены к смене в чистоте и порядке и подвергаться санитарной обработке и дезинфекции согласно графику.

При обнаружении бактериального загрязнения должна проводиться внеочередная дезинфекция.

При работе предприятия с периодическими простоями допускается корректировка этого графика, при этом санитарно-микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции оборудования должен выполняться не реже 1 раза в месяц.

Общая дезинфекция оборудования по обработке и розливу минеральных вод должна проводиться не реже 1 раза в год.

147. Санитарную обработку технологических емкостей целесообразно производить механизированным способом.

148. Качество санитарной обработки технологических емкостей, трубопроводов, транспортных емкостей, другого технологического оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

149. При остановке производства на срок более трех суток технологическое оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

150. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) технологического оборудования, труб, шлангов для перекачки минеральной воды, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях предприятия должны предусматриваться:

- водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;
- стационарные или передвижные моечные ванны;
- устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

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

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

152. Порядок проведения дезинфекции оборудования должен быть следующим: раствор средства дезинфекции заливается в главный коллектор трубопровода перед фильтрами и насосами под давлением 0,12–0,15 МПа, попадает на фильтры, пропускается через установки для обеззараживания воды, цеховые резервуары, сатураторы и фасовочные машины. Выдерживается время экспозиции, регламентируемое в инструкции на используемое средство дезинфекции.

После окончания дезинфекции должны проводиться отмывка трубопроводов и оборудования питьевой водой до отсутствия следов средств дезинфекции и ополаскивание минеральной водой, поступающей на розлив.

Контроль качества мытья и дезинфекции осуществляют специалисты лаборатории предприятия. На санитарно-бактериологические и санитарно-химические анализы отбираются пробы из последних промывных минеральных вод. Оборудование допускается к использованию при условии отсутствия в промывных водах следов средств

дезинфекции и соответствия проб воды по санитарно-бактериологическим показателям установленным законодательством нормативам для минеральных вод.

153. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях и трубопроводах.

154. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции производится централизованно в специально выделенном помещении предприятия. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

155. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении предприятия или специальных шкафах.

156. Регенерация и замена элементов систем и устройств очистки и доочистки минеральной воды должны осуществляться в соответствии с технологической схемой.

157. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

158. В зимнее время поступающие на предприятие бутылки следует выдерживать в помещении склада не менее 5 часов во избежание боя тары (за счет температурных перепадов).

159. Тара, используемая под розлив минеральных вод, должна:

обладать свойствами, обеспечивающими сохранность минеральных вод в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства продукции.

160. В качестве тары для минеральной воды допускается использование стеклянной бутылки, тары одноразового использования из полимерных материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для контакта с питьевой водой.

161. Мойка тары в моечных машинах различных типов (марок) производится в строгом соответствии с инструкциями, разработанными для определенных типов (марок) машин, с применением моющих средств, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкцией по их применению. Ополаскивание бутылок производится минеральной водой под давлением.

162. Вымытые стеклянные бутылки подвергаются автоматическому контролю или контролю перед световым экраном.

163. За качеством обработки тары на предприятии должен быть организован лабораторный контроль.

164. Новая стеклянная тара и тара одноразового использования из полимерных материалов перед розливом минеральной воды должны ополаскиваться минеральной или питьевой водой, прошедшей водоподготовку и идущей на розлив.

Допускается не ополаскивать тару одноразового использования из полимерных материалов, если линия снабжена оборудованием по выдуву полимерной тары.

165. Тару одноразового использования из полимерных материалов запрещено использовать повторно.

166. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственного цеха предприятия.

167. Разливочно-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать согласно техническим инструкциям.

168. Линия розлива минеральных вод по окончании розлива должна подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.

169. Хранение тары для розлива минеральных вод, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих возможность их загрязнения.

170. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.

171. В цехах и участках предприятия, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются специальные емкости, которые должны очищаться по мере заполнения.

172. При проведении санитарной обработки работники предприятия обеспечиваются специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

173. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение этих вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

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

175. При проведении ремонта технологического оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье и продукцию.

176. Пуск в эксплуатацию технологического оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки и производственного контроля.

177. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей технологического оборудования на рабочих местах в производственных помещениях.

Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

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

Отходы, образующиеся в процессе производства, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций. Условия хранения и удаление отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

## **ГЛАВА 7**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ И БУТИЛИРОВАНИЮ МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД**

179. На предприятиях смешанного профиля допускается разливать на одной и той же линии безалкогольные, слабоалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды. В этом случае перед розливом минеральной воды следует тщательно промыть фасовочную машину и трубопроводы питьевой водой с температурой не ниже 80 °С.

При розливе на одной и той же линии минеральных вод различных наименований перед началом розлива каждого наименования минеральной воды фасовочные машины и трубопроводы промываются питьевой водой и ополаскиваются в соответствии с

требованиями технологической инструкции минеральной водой, розлив которой предполагается осуществлять.

180. На всех этапах производства, переработки и распространения минеральные воды должны быть защищены от любых загрязнений.

181. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции; обеспечить выпуск качественных и безопасных минеральных вод.

182. Все этапы технологических процессов переработки и розлива минеральных вод должны:

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

предусматривать периодичность контроля в соответствии со схемой производственного контроля, действующей на предприятии, с четким указанием показателей, контролируемых в критических контрольных точках.

183. Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников предприятия.

184. Для обработки природных минеральных вод допускается использование только методов, разрешенных в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

185. Не допускается применение препаратов хлора для обработки природных минеральных вод, предназначенных для розлива.

186. Пар, используемый в прямом контакте с природной минеральной водой и поверхностями, соприкасающимися с ней, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к контаминации природной минеральной воды.

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

188. Упаковочные операции должны выполняться таким образом, чтобы избежать загрязнения минеральных вод и обеспечивать сохранность их качества и безопасность на всех этапах операций с ними.

189. Обратная тара должна легко мыться и при необходимости дезинфицироваться. Запрещается мойка внутрицеховой и оборотной тары в одном помещении.

190. Не рекомендуется проводить этикетирование в помещении, где производится розлив минеральных вод. В случае если организация производственного процесса требует установки этикетировочной машины в помещении, где производится бутелирование, этикетировочная машина должна быть установлена на максимально удаленном расстоянии и оборудована местной вытяжной вентиляцией (за исключением случаев, когда используется холодный клей).

191. На предприятии должно быть обеспечено проведение постоянного санитарно-бактериологического контроля процесса обработки и розлива минеральных вод лабораторией предприятия. В штат лаборатории должен входить микробиолог. Контроль должен проводиться с учетом производственного процесса каждого предприятия.

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

## ГЛАВА 8

### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВОДОЗАБОРНОГО СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ СБОРА МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД

193. Водозаборные сооружения для обеспечения предприятий по производству бутилированной продукции должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также технического кодекса установившейся практики «Охрана окружающей среды и природопользование. Недра. Правила выбора и освоения источников питьевых подземных вод, предназначенных для бутилирования, и оборудования для их добычи» (ТКП 17.04-14-2010 (02120), утвержденного постановлением Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 25 января 2010 г. № 2-Т «Об утверждении и введении в действие технического нормативного правового акта», технического кодекса установившейся практики «Водозаборные сооружения. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-30-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 6 июля 2009 г. № 216 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

194. Выбор источника минеральных вод производится путем анализа результатов геохимических, микробиологических, радиологических показателей участка расположения водозаборного сооружения исходя из условий формирования и залегания минеральных вод, эксплуатационных запасов минеральных вод и их качества, устойчивости дебита и химического состава минеральных вод во времени, отсутствия существующих и потенциальных источников загрязнения минеральных вод в области питания водоносного горизонта, санитарно-эпидемиологической характеристики участка расположения источника минеральных вод.

195. Выбор типа и конструкции водозаборного сооружения осуществляется в зависимости от геологических, гидрогеологических и санитарно-эпидемиологических условий участка его расположения.

Тип и конструкция водозаборного сооружения должны обеспечивать безопасность добываемых минеральных вод. Добыча минеральной воды должна осуществляться с помощью водозаборных скважин.

196. Ствол водозаборной скважины должен закрепляться обсадными трубами и при необходимости оборудоваться в нижней части фильтром для предотвращения попадания в минеральные воды частичек рыхлой породы.

Для исключения перетока минеральных вод по затрубному пространству и случайного бактериального загрязнения минеральных вод обсадные трубы должны иметь сплошную затрубную цементацию.

197. Устьева часть водозаборной скважины должна оборудоваться оголовком, на котором устанавливаются оборудование для замеров дебита, уровня, температуры, а также краны для отбора проб минеральной воды на лабораторные исследования.

Устьева обвязка водозаборной скважины должна обеспечивать ее полную герметизацию, исключаящую проникновение в межтрубное и затрубное пространство водозаборной скважины поверхностной воды и загрязнений. Устьева часть водозаборной скважины должна быть доступна для осмотра, проведения ремонтных работ и санитарной обработки. Запрещается установка оголовка водозаборной скважины на эксплуатационную колонну. Превышение оголовка над полом павильона должно быть не менее 0,5 м.

198. Обсадные трубы и оборудование оголовка водозаборной скважины должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

199. Забор минеральной воды из водозаборной скважины должен осуществляться с помощью электропогружных насосов для перекачки воды.

200. Над устьем водозаборной скважины должен быть установлен закрытый павильон с освещением и вентиляцией, предназначенный для защиты устья водозаборной скважины от внешнего воздействия, размещения герметичного оголовка водозаборной скважины, пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов

автоматики, а также запорно-регулирующего оборудования, установленного на напорном трубопроводе (задвижки, обратный клапан, фильтр и другое). Допускается установка пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов автоматики, запорно-регулирующего оборудования в специально оборудованном помещении.

201. Павильоны над водозаборными скважинами должны быть наземными или полузаглубленными. Использование подземных заглубленных камер не допускается во избежание затопления их грунтовыми водами и водой из напорного трубопровода.

202. В павильоне над водозаборными скважинами должен строго соблюдаться регламентированный санитарный режим.

203. Для санитарной охраны источников минеральных вод от загрязнения, а также территорий, на которых они расположены, вокруг водозаборного сооружения устанавливаются зоны санитарной охраны в составе трех поясов в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также требованиями санитарных правил и норм «2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-113 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 6 января 1999 г. № 1 «О введении в действие санитарных правил и норм», и технического кодекса установившейся практики «Охрана окружающей среды и природопользование. Недра. Правила выбора и освоения источников питьевых подземных вод, предназначенных для бутылирования, и оборудования для их добычи» (ТКП 17.04-14-2010 (02120), утвержденного постановлением Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 25 января 2010 г. № 2-Т «Об утверждении и введении в действие технического нормативного правового акта».

Для минеральных лечебных вод вокруг водозаборного сооружения дополнительно должны устанавливаться округа санитарной охраны в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, технического кодекса установившейся практики «Охрана окружающей среды и природопользование. Недра. Правила установления округов санитарной охраны месторождений подземных минеральных лечебных вод» (ТКП 17.04-23-2010 (02120), утвержденного постановлением Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 24 декабря 2010 г. № 13-Т «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов».

Обустройство зон и округов санитарной охраны вокруг водозаборных сооружений должно обеспечивать безопасность добываемых минеральных вод.

204. Лаборатории предприятий, имеющих водозаборное сооружение (водозаборную скважину), должны осуществлять контроль минеральной воды из водозаборной скважины путем отбора проб минеральной воды на микробиологические и санитарно-химические анализы с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

205. При неблагоприятных показателях минеральной воды оборудование водозаборного сооружения необходимо обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкциями по их применению.

Отмывку от средств дезинфекции проводят минеральной водой до отсутствия остаточных количеств препарата.

Результаты дезинфекции оборудования водозаборного сооружения регистрируют в отдельном журнале, хранящемся в лаборатории, в котором должны быть отмечены: дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб минеральной воды; результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.

## **ГЛАВА 9**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТРУБОПРОВОДОВ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД**

206. Природные минеральные воды должны разливаться на максимально близком расстоянии от источника минеральных вод. Допускается транспортирование природных минеральных вод от источника к месту розлива трубопроводом при условии соблюдения требований настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов.

207. Используемые для транспортировки минеральных вод (от источника до предприятия) трубопроводы должны быть изготовлены из нетоксичных материалов:

устойчивых к коррозии;

обеспечивающих сохранность исходных качеств природной минеральной воды;

разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

208. Трубопроводы должны быть водонепроницаемыми на всем протяжении и работать полным сечением.

209. Проверка состояния трубопроводов должна производиться по мере надобности, но не реже 1 раза в квартал комиссией, назначаемой руководителем предприятия, в состав которой должен входить главный инженер предприятия.

210. Проверка на водонепроницаемость трубопроводов производится 1 раз в год путем гидравлического испытания в соответствии с требованиями ТНПА.

211. Санитарная обработка трубопроводов должна проводиться после ремонта и при необходимости после ревизии и состоять из следующих последовательных стадий:

дезинфекции с применением средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению;

промывки питьевой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивания минеральной водой в объеме, равном вместимости трубопроводов.

Результаты каждой санитарной обработки трубопроводов заносятся в журнал, в котором должны быть отмечены: дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб воды; результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.

## **ГЛАВА 10**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ РЕЗЕРВУАРОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД**

212. Резервуары для хранения минеральных вод должны изготавливаться из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

213. Люки резервуаров для хранения минеральных вод должны иметь уплотнительные прокладки из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и находиться под пломбой.

214. Резервуары для хранения минеральных вод следует оборудовать водомерными стеклами и кранами для отбора проб воды на микробиологические и санитарно-химические анализы.

215. Резервуары для хранения минеральных вод должны не реже 2 раз в год очищаться и дезинфицироваться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, в соответствии с инструкциями по их применению, а после ремонта и при обнаружении бактериального загрязнения – подвергаться внеочередной дезинфекции. Особенно тщательно следует обрабатывать пробоотборные краны и водомерные стекла.

После каждой дезинфекции должен осуществляться контроль качества дезинфекции.

216. Срок обновления минеральной воды, не подвергавшейся первичной обработке, в резервуарах для хранения минеральных вод не должен превышать двух суток с регистрацией полного обновления минеральной воды в соответствующем журнале.

217. Санитарная обработка резервуаров для хранения минеральных вод состоит из последовательных стадий:

механической очистки от осадка солей, ила и других включений;

промывки питьевой водой или минеральной водой;

дезинфекции с применением средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению;

промывки питьевой водой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивания минеральной водой.

Допускается обработка резервуаров для хранения минеральных вод острым паром в течение 1 часа после механической очистки и мойки.

218. Качество санитарной обработки и дезинфекции резервуаров для хранения минеральных вод проверяется работниками лаборатории предприятия и регистрируется в журнале, который хранится в лаборатории предприятия. В журнале должны быть отражены: дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб воды; результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.

219. Эксплуатация резервуаров для хранения минеральных вод разрешается лабораторной службой предприятия после получения результатов лабораторных испытаний, соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям.

## **ГЛАВА 11**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ХРАНЕНИЮ, ВЫПУСКУ В ОБРАЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

220. Все поступающее сырье, тара, упаковочные материалы и выпускаемая продукция должны быть качественными и безопасными для здоровья человека.

221. Розлив минеральных вод в потребительскую тару осуществляют в соответствии с настоящими Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами, действующими технологическими инструкциями.

222. На системах, подающих углекислый газ в минеральные воды, должны устанавливаться фильтры.

223. При розливе минеральных вод в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив, для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений, а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией – для определения наличия в продукции посторонних включений. При обнаружении посторонних включений минеральные воды должны изыматься.

224. Помещения и оборудование, предназначенные для хранения бутилированной продукции с регламентированными условиями хранения, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

225. Для транспортировки готовой продукции должны выделяться специальные транспортные средства.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки готовой продукции, должны:

находиться в исправном состоянии;

постоянно содержаться в чистоте;

быть без постороннего запаха.

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

Санитарная обработка транспортных средств должна проводиться в моечных блоках или на площадках, подключенных к водопроводу и канализации, к системе горячего водоснабжения, с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкцией по их применению. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства должна проводиться не реже одного раза в месяц.

226. Транспортировка сырья и бутилированных питьевых минеральных вод должна производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

227. При транспортировке сырья и готовой продукции должны соблюдаться соответствующие температурные режимы.

## **ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ**

228. Работники предприятия проходят предварительные (при поступлении на работу), периодические (в течение трудовой деятельности) и внеочередные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

229. Не допускаются к работе по переработке и розливу минеральных вод лица, страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

230. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение по программе для работников пищевой промышленности с последующей аттестацией. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

231. Работники предприятия, непосредственно задействованные в процессе производства минеральных вод, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

232. Работники производственных цехов предприятия должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомов других заболеваний немедленно сообщить об этом администрации предприятия и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) предприятия или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

233. Работники производственных цехов перед началом работы должны:  
надеть чистую санитарную одежду;  
подобрать волосы под косынку или колпак;  
двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, провести гигиеническую обработку кожи рук антисептиком.

234. После каждого перерыва в работе работники предприятия должны проводить гигиеническую обработку кожи рук антисептиком.

235. Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения.

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

вносить и хранить в производственных цехах 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 другое).

237. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

238. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен тремя комплектами санитарной одежды.

Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

239. Слесари, электромонтеры и другие работники предприятия, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, должны: соблюдать правила личной гигиены; работать в цехах в санитарной одежде; принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

240. При выходе работников из здания на территорию и посещении непромышленных помещений предприятия (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

241. Особенно тщательно работники предприятия 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.

242. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.