

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ

24 августа 2012 г. № 129

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Санитарно-эпидемиологические требования для
организаций, осуществляющих производство рыбной
продукции» и признании утратившими силу
отдельного структурного элемента постановления
Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147,
постановления Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября
2006 г. № 166**

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 рыбной продукции».

2. Признать утратившими силу:

подпункт 1.3 пункта 1 постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147 «Об утверждении и введении в действие Санитарных правил и норм»;

постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2006 г. № 166 «О внесении изменений и дополнений в Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-21-2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

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

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
24.08.2012 № 129

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

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

2. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

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

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

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 для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

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

содержаться в чистоте в любое время года;

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

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

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

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

13. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

14. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другое.

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

21. 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».

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

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

поставляться в достаточном количестве;

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

24. Лед, вступающий в прямой контакт с рыбной продукцией и способный вызвать ее загрязнение, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей санитарным нормам и правилам, устанавливающим обязательные для соблюдения требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

25. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, предотвращающих его загрязнение.

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

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

28. Учет и регистрацию причин аварий и ремонта 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.

29. 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.

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

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

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

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

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

35. 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, а также 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».

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

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

38. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

39. 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.

40. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другое) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами.

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

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

42. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

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

Запрещается:

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

устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

44. Освещение помещений 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».

45. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

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

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

49. Устройство светильников во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство рыбной продукции, подготовка тары, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

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

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

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

53. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

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

55. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»).

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

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

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

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

60. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля

2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

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

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 5

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

68. 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.

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

70. У входа в производственные помещения организации должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

71. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства рыбной продукции.

72. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства рыбной продукции 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.

73. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержание специального температурного режима.

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

75. В производственных помещениях организации запрещается:
проведение ремонтных работ без остановки производства;
хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;
устройство инструментальных участков.

76. 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.

77. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

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

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

79. 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.

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

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

82. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

83. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

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

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

86. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

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

88. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, продукции.

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

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

91. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

92. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с продукцией.

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

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

95. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства рыбной продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

96. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, не контактирующих с продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства рыбной продукции.

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

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

99. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

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

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

102. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

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

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

105. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

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

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

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

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

107. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

109. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

110. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

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

112. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

113. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством рыбной продукции.

114. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

115. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

116. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:
вешалки для санитарной одежды работников организации;
умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;
дозатор с жидким мылом;
полотенца разового использования или электрополотенца.

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

117. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

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

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

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

121. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство рыбной продукции запрещается.

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

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ

123. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

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

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

125. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

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

127. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

128. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

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

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

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

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

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

134. Мягкая и жесткая тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться из производственных помещений организации в специально отведенное для ее хранения помещение организации. Маршрут движения тары не должен пересекаться с маршрутом движения готовой продукции.

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

136. Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избегать загрязнения продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

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

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

139. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

140. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, труб, инвентаря в производственных помещениях организации 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) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5–0,7 м от пола.

141. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

143. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

144. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой холодной и горячей воды через стационарные смесители и присоединенные к системе водоотведения через воздушные разрывы.

145. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на фасовку, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений организации.

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

147. В производственных и вспомогательных помещениях организации, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.

148. Доски, поверхности столов, транспортерных лент должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой по мере загрязнения с моющими средствами, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

149. Тележки, стеллажи, весы должны ежедневно промываться горячей водой и просушиваться досуха.

150. При проведении санитарной обработки работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

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

151. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками, хранить которые следует в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются, сушатся.

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

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

154. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

155. До и после разделки рыбу следует хранить в охлаждаемых бункерах или пересыпать льдом и размещать на специальных поддонах.

Расстояние между полом и поддоном должно быть не менее 0,3 м. Помещать рыбу на пол запрещается.

156. Шланги, используемые для мойки рыбы, должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другое) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения и трапами. Концы шлангов должны быть снабжены наконечниками.

157. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем.

158. По окончании разделки рыба должна тщательно промываться в чистой проточной воде (температура не выше 15–18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и храниться в охлаждаемых бункерах, или пересыпаться льдом в соответствии с технологическими инструкциями, или немедленно быть направлена на дальнейшую обработку.

159. Промывку рыбозаделочных столов следует проводить по мере загрязнения.

160. Пищевые отходы должны сортироваться в чистые инвентарные ящики. Продолжительность сбора пищевых отходов в одну тару не должна превышать 1,5 часа.

161. Собранные пищевые отходы должны быть немедленно направлены на дальнейшую обработку или замораживание.

162. При невозможности немедленной обработки тара с отходами независимо от степени ее заполнения должна быть направлена в охлаждаемую камеру с температурой воздуха 0–5 °С.

Продолжительность хранения отходов не должна превышать 12 часов.

163. Пищевые отходы, предназначенные для корма скота, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из производственного помещения рыбозаделочного цеха не реже одного раза в смену.

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

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ОХЛАЖДЕННОЙ И ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

165. При изготовлении охлажденной рыбы применяется дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт.

166. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыба должна быть хорошо промыта чистой проточной водой (температура не выше 15 °С).

167. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры мороженой рыбы регистрируются в отдельном журнале.

168. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в морозильной камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

169. Допускается нанесение на рыбу специальных защитных покрытий, рекомендованных для применения в пищевой промышленности, сдерживающих процессы окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения.

170. Вода в глазировочных ваннах должна меняться по мере загрязнения с одновременной зачисткой ванн, но не реже одного раза в сутки.

171. Санитарная обработка глазировочных аппаратов и ванн должна производиться в соответствии с установленными требованиями.

172. Камеры хранения рыбы и рыбной продукции, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой должны быть охлаждены до заданной температуры хранения.

173. Камеры хранения рыбы и рыбной продукции должны быть обеспечены приборами контроля температуры.

174. Результаты измерений температуры и относительной влажности воздуха в камерах хранения рыбы и рыбной продукции регистрируются в контрольном журнале. Данные регистрации температуры должны сохраняться до реализации продукции.

175. Рыбная продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или несвойственный ей запах и вкус, может приниматься только на временное хранение. Такая продукция на пищевые цели не используется, а по заключению территориальных органов

и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный и санитарный надзор, передается на корм животным или техническую утилизацию.

176. Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 0,5 м от стен и на высоте от пола не менее 0,2 м.

177. Совместное хранение в одной камере готовой и сырой, доброкачественной и недоброкачественной рыбной продукции запрещается.

178. При хранении сырья и рыбной продукции должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СОЛЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

179. Инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки и другое) должен ежедневно промываться, один раз в неделю обрабатываться растворами средств дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

180. Инвентарь посольного цеха должен иметь отличительную маркировку и храниться в специально отведенном месте.

181. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь должны тщательно очищаться от остатков тузлука, жира, соли.

182. Расстояние от стенок стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, до пола должно быть не менее 0,5 м.

183. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

184. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны обеспечиваться специальной одеждой и обувью, перчатками или рукавицами.

185. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь при контакте с пищевыми продуктами и водой, быть устойчивыми к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, специально не приспособленных для этой цели.

186. Емкости для размораживания, посола и отмочки должны быть подключены к системе горячего и холодного водоснабжения через смесители.

187. Сливная труба из емкостей должна быть оборудована запорной арматурой. Между запорной арматурой и сточным лотком должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм.

188. Для посола рыбы используются контейнеры, изготовленные из металла, устойчивого к коррозии, или полимерных материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

189. Стеллажи для отекания размороженной, промытой и соленой рыбы должны находиться на высоте не менее 0,4 м от пола.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕСЕРВОВ

190. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению

соусов и заливок), в зависимости от технологии производства должны быть организованы следующие вспомогательные участки:

мойки и дезинфекции пустых банок;

мойки инвентаря и внутрицеховой тары;

подготовки и обработки овощей, фруктов;

охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья;

помещение для хранения вспомогательных материалов;

охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8 °С;

помещение для хранения тары;

централизованная тузлучная.

191. Санитарно-микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также санитарных норм и правил, устанавливающих требования к микробиологическому контролю при производстве пищевых продуктов.

192. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде, в которой производилась дефростация, запрещена.

193. Пустая оборотная тара и тара с рыбой должна храниться на стеллажах на высоте не менее 0,4 м от пола. В днищах тары должны быть предусмотрены отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается по высоте в один ряд.

194. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в посуде из нержавеющей стали.

195. Пресервы после закатки не должны находиться более 2 часов в производственном помещении организации и по мере формирования партии готовой продукции должны отправляться в холодильник на созревание.

196. На производстве пресервов должен быть организован санитарный пост.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ

197. Производство консервов размещается в производственном помещении организации с обязательным выделением:

соусоварочного отделения;

автоклавного отделения;

двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря;

сырьевого участка;

бланшировочного участка;

расфасовочного участка.

198. К закаточным, наполнительным, режущим машинам должен быть предусмотрен подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители.

199. Стерилизация консервов должна проводиться в соответствии с технологическими инструкциями.

200. Необходимо выполнять проверку эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки:

инкубационные тесты при 37 °С в течение 7 дней или при 35 °С в течение десяти дней;

осмотр внешнего вида консервных банок и микробиологический контроль их содержимого в лаборатории организации или в аккредитованной лаборатории сторонней организации.

201. Ежедневно по окончании работы из систем должно быть слито масло и другие заливки. Заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами, подвергнуты дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой.

202. Санитарная обработка цистерн и цеховых баков для хранения масла для заливки должна проводиться после каждого опорожнения. Долив масла в цистерны запрещается.

203. Масло, используемое для пищевых целей, должно храниться в плотно закрытых и опломбированных емкостях.

204. Ежедневно по окончании обжаривания рыбы масло должно сливаться из обжарочной печи и очищаться. Оборудование (обжарочная печь, трубопроводы, теплообменники и другое) должно тщательно очищаться и промываться.

205. Нагревающие поверхности обжарочных печей должны быть покрыты теплоизоляционным материалом, обеспечивающим температуру поверхности не выше 45 °С. Обжарочные печи должны быть оборудованы системой местной вытяжной вентиляции.

206. Санитарная обработка оборудования и инвентаря производится после каждой рабочей смены.

207. Не реже одного раза в неделю проводится санитарный день. В течение санитарного дня оборудование, трубопроводы, инвентарь, внутриваровская тара и другое оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, подвергаются мойке и дезинфекции.

Качество проведения мойки и дезинфекции контролируется производственной лабораторией организации.

208. Ежедневно с целью контроля эффективности закатки с интервалом в 30 минут отбираются по две консервные банки от каждой закаточной машины и проводится проверка закаточного шва.

209. Все консервные банки, прошедшие тепловую обработку в одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

210. Хранение готовых консервов в организации должно проводиться в сухих складских помещениях при соответствующем режиме (температура, влажность воздуха) хранения.

211. Бомбажные и бракованные консервы должны храниться в отдельном помещении.

ГЛАВА 11

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

212. Кулинарное производство должно располагаться в изолированном производственном помещении организации в блоке с другими производственными помещениями организации, вырабатывающими рыбную продукцию.

213. Кулинарное производство должно иметь следующие помещения (участки):
сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка);
хранения и обработки овощей;
просеивания муки и приготовления теста;
копчения, обжарки и запекания рыбы;
охлаждения рыбы;
приготовления заливных блюд;
приготовления фаршевых изделий;
приготовления соусов и ланспига;
хранения вспомогательных материалов;
упаковки продукции;
экспедиция с холодильной камерой;
холодильная камера для хранения отходов после обработки сырья;
моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую продукцию.

214. Дефростация (размораживание) мороженой рыбы, нерыбных объектов должна производиться в дефростерах или на стеллажах (воздушная дефростация) при температуре 8–20 °С и относительной влажности воздуха 90–95 %.

215. Очищенная разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку.

216. Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для охлаждения готовой продукции должен производиться на местах, исключающих загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.

217. Обработка яиц должна осуществляться в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях.

218. Яйца должны подвергаться овоскопированию, промываться теплым 0,5%-м раствором кальцинированной соды, обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению и ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 минут. После обработки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных помещениях необработанные яйца в кассетах запрещается.

219. Подготовка овощей и зелени проводится в отдельном помещении организации.

220. Овощи, зелень после предварительной промывки перебираются, очищаются и вновь промываются холодной проточной водой.

221. Очищенные овощи в целом виде можно хранить в закрытой емкости не более 2–3 часов.

222. Температура внутри кулинарного изделия в процессе тепловой обработки должна быть не ниже 80 °С.

223. По окончании обжарки кулинарное изделие охлаждается до 20 °С и немедленно фасуется.

224. При производстве рыбомучной кулинарии обязательно просеивание муки для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.

225. Не допускается к реализации готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и другое) без крышек или в неопломбированной таре.

ГЛАВА 12

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОГО РЫБНОГО ФАРША

226. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется дефростированная рыба с температурой в толще от 0 до 5 °С.

227. Пищевой рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.

228. Пищевой рыбный фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4–7 минут в зависимости от вида рыбы. Температура фарша при этом не должна превышать 10 °С.

229. Смесь веществ, стабилизирующих фарш, должна готовиться заранее и храниться в плотно закрытой маркированной емкости в сухом, прохладном месте.

ГЛАВА 13

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

230. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается в организациях, способных обеспечить ежесменный производственный микробиологический контроль.

231. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению.

232. После шелушения или обдирания вареная продукция должна быть немедленно заморожена или сохраняться в охлажденном виде.

ГЛАВА 14

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

233. Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно иметь следующие отдельные помещения:

для приготовления солевого раствора;

охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья;

для упаковки готовой продукции;

холодильник для временного хранения готовой продукции;

для санитарной обработки оборотной тары;

сушки и хранения тары;

склад тары с участком ее ремонта;

для хранения топлива и опилок, а также моющих средств, средств дезинфекции, коптильной жидкости;

для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

234. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

235. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны иметься в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются горячим 1–2%-м раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, пропариваются или обрабатываются растворами средств дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке один раз в неделю.

236. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, психрометры), показания которых заносятся в отдельные журналы. Температура в толще тушки рыбы горячего копчения должна составлять не менее 80 °С.

237. Готовую копченую рыбную продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру.

238. До реализации рыбная продукция горячего копчения хранится при температуре от 2 до минус 2 °С, рыбную продукцию холодного копчения – при температуре от 0 до минус 5 °С.

239. Срок хранения рыбной продукции горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 часов с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбную продукцию горячего копчения следует до температуры не выше минус 18 °С немедленно после охлаждения.

240. При ручной укладке ломтиков копченой рыбной продукции должны использоваться одноразовые латексные перчатки, лопатки или вилки.

241. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков копченой рыбной продукции, необходимо мыть и обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

ГЛАВА 15

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВЯЛЕННОЙ И СУШЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

242. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения:

упаковочное;

камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента;

отделение обработки тары и инвентаря.

243. Стены, потолки помещений, предназначенных для вяления рыбы в искусственных условиях, должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

244. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом.

245. Площадка под вешалами должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей запрещается.

Перед развеской на вешала рыба должна промываться водой, соответствующей Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

246. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

247. Клетки, шомпола, рейки, решетки после каждой разгрузки должны тщательно очищаться, промываться горячим 1–2%-м раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, прошпариваться или обрабатываться растворами средств дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

248. Готовая вяленая рыба помещается на столы высотой от пола не менее 0,5 м.

249. В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, должны проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.

250. При производстве сушеной рыбной продукции необходимо следить за чистотой воздуха в сушильных камерах и подвергать тщательной санобработке сетки и противни.

ГЛАВА 16

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ИКРЫ

251. Икорное производство должно располагаться в отдельном от рыбоборозделочного цеха и участка выемки ястыков помещении организации. Производство икры в банках и бочках должно быть отдельным.

252. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, изготовлены из материалов, хорошо поддающихся очистке, мойке и дезинфекции.

253. Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжен жидким мылом и средствами для антисептики рук и дезинфекции инвентаря. Разделка рыбы и

выемка ястыков должна производиться на разных участках разными работниками организации.

254. При производстве икры из сырца должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления нибелиний и посторонних включений.

255. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии при температуре 0 ± 1 °С.

256. При переработке икры из сырца разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

257. Пробовать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или пластмассовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться.

258. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

259. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть чистой.

Микробиологический контроль тары производится производственной лабораторией в соответствии с периодичностью схемы производственного лабораторного контроля.

260. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.

261. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

262. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стираются, а перед использованием – кипятятся.

263. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно по окончании работ.

ГЛАВА 17

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЯМ ПРОИЗВОДСТВА МЕДИЦИНСКИХ РЫБНЫХ ЖИРОВ, ВИТАМИНОВ, ГИДРОЛИЗАТОВ

264. В организациях, осуществляющих производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, для этих целей должны быть выделены обособленные производственные помещения, а также помещения для хранения сырья, полуфабрикатов, тары и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.

265. В производственном помещении организации должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мойки оборудования.

266. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов.

267. Оборудование, используемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, после окончания каждого производственного цикла должно зачищаться, обрабатываться моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. Промывные воды должны удаляться через жируловитель.

268. Оборудование, используемое в процессе приготовления медицинского рыбного жира и витаминов, должно быть максимально герметизировано и обеспечено системой общеобменной принудительной вентиляции.

ГЛАВА 18

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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

273. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

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

274. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

275. Емкости с уксусной кислотой должны храниться в сухом прохладном месте.

276. Соль должна храниться в отдельных закрытых складских помещениях организации с относительной влажностью воздуха не более 75 %. В складские помещения, предназначенные для хранения соли, не должны попадать атмосферные осадки, грунтовые воды и механические загрязнения.

277. Для хранения соли на рабочих местах должны применяться специальные бункеры, ящики и другие емкости, не допускающие загрязнения соли.

278. Продукция, признанная непригодной в пищу, должна храниться в отдельном помещении организации до использования на технические цели или уничтожения.

279. Упаковка должна производиться в условиях, не допускающих загрязнения рыбной продукции.

280. Упаковочные материалы и тара должны быть прочными, не изменять органолептические характеристики рыбной продукции.

281. Упаковочная тара не должна использоваться повторно.

282. Мороженая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С. Во время ее доставки допускается кратковременное повышение температуры хранения, но не более чем на 3 °С.

283. Хранение и транспортировка рыбной продукции должны производиться в соответствии с условиями, определенными производителем на данный вид продукции. Условия хранения и транспортировки рыбной продукции должны быть указаны в сопроводительном документе.

284. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки сырья и готовой продукции, должны содержаться в чистоте.

285. Не допускается хранение и транспортировка рыбной продукции совместно с другими видами продукции, которые могут привести к ухудшению ее качества.

286. Внутренние поверхности транспортного средства должны быть выполнены из материала, не оказывающего отрицательного воздействия на рыбную продукцию, быть гладкими, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

287. Транспорт, используемый для транспортировки живой рыбы, должен быть оборудован изотермическими цистернами, контейнерными установками или другими средствами, обеспечивающими сохранность качества живой рыбы.

288. Цистерны, контейнеры и другие емкости должны быть тщательно промыты, обработаны растворами средств дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

289. Вода для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом должна быть чистой, прозрачной, без вредных примесей.

290. Работники, выполняющие при транспортировке продукции ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 19

ТРЕБОВАНИЯ К РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОРАЖЕННОЙ ПАРАЗИТАМИ

291. В организациях должны быть обеспечены меры профилактики заражения работников организации личинками лентецов и описторхиса. Работники организации, занятые переработкой рыбы, должны соблюдать меры личной гигиены для предупреждения заражения паразитами рыб. Запрещается пробовать сырой фарш и другие полуфабрикаты рыбных блюд и икры.

Отходы, получаемые при разделке рыбы, должны быть своевременно обеззаражены.

292. Рыбная продукция, полученная из охлажденного сырья, до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру с целью обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.

293. Экспертиза на наличие паразитов должна проводиться в организации производственной лабораторией или аккредитованными лабораториями сторонних организаций по договору.

294. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов и других) последние должны максимально удаляться.

295. При обработке рыбы, пораженной паразитами или больной инфекционными заболеваниями, должны выполняться следующие требования:

рыба или ее части, а также отходы запрещается выбрасывать в водоемы;

запрещается выносить рыбу или ее части за пределы организации работниками организации, в том числе для использования в личных целях или скармливания домашним животным;

свежая рыба с поражением кожи триходинной, костией, хилодонеллой, ихтиофтриирусом и другими паразитами до промывки в воде должна быть обмыта горячей водой или 5%-м раствором поваренной соли;

после окончания обработки пораженной рыбы должна производиться уборка и дезинфекция производственного помещения организации, оборудования, инвентаря.

Работники, осуществившие обработку пораженной паразитами рыбы, после ее окончания должны вымыть руки жидким мылом и обработать их растворами антисептиков для дезинфекции рук.

Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы и рыбной продукции приведены в таблицах 1–4 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

296. При обнаружении заражения хотя бы одного вида рыб личинками дифиллоботриид и описторхисов, независимо от степени инвазии, вся рыба, выловленная из данного водоема и способная быть промежуточным хозяином обнаруженных паразитов, считается «условно годной». В разряд «условно годная» переводят рыбную продукцию, в пробе которой обнаружена хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.

297. Реализация свежей и охлажденной необеззараженной «условно годной» рыбы через организации общественного питания и торговли запрещается. При невозможности

обработки «условно годной» рыбы на местах лова допускается ее транспортирование к ближайшим пунктам обработки.

298. При определении пищевой и кормовой пригодности рыб учитываются паразиты, находящиеся в мышечной ткани, а также паразиты поверхности тела, печени, икры или молок, если эти части направляются для пищевого или кормового использования.

299. Паразиты, находящиеся вне мышечной ткани: в жабрах, в других органах, в пищеварительном тракте и полостях тела, не могут быть причиной браковки рыбы или понижения ее сортности.

300. Не допускается к реализации рыба при обнаружении хотя бы одной личинки гельминта в живом состоянии. Такая рыба должна быть обеззаражена.

301. Рыба, пораженная микроспоридиями (разжижение мышечной ткани), после вылова должна замораживаться как можно скорее для минимизации проявлений нарушения консистенции рыб.

Размораживание такой рыбы должно быть очень быстрым (до температуры не выше минус 2 °С), а последующую термическую обработку (обжарку) необходимо проводить при повышенных температурах (160–165 °С).

302. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбы, допускается использование ее для пищевых целей только после засаливания, термической обработки или в виде консервов.

303. Использование «условно годной» рыбы в пищевых целях допускается в зависимости от ее вида и размеров после обработки, гарантирующей обеззараживание продукта.

304. Для обеззараживания «условно годной» рыбы должны применяться следующие режимы посола:

при заражении рыбы личинками лентеца широкого посол производится при температурных режимах, плотности тузлука и продолжительности, указанными в таблице 1 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам;

обеззараживание дальневосточных лососей от личинок *D.klebanovskii* (*D.luxi*) производится всеми способами промышленного посола при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы 5 %;

реализация дальневосточных лососей, отнесенных к разряду «условно годных» по *D.klebanovskii* (*D.luxi*) и посоленных в соответствии с положениями таблицы 1 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам, допускается только при массовой доле соли в мясе спинки рыбы не менее 5 %;

при теплом посоле «на пласт» дальневосточные лососи должны солиться не менее 8 суток;

обеззараживание сиговых, лососевых и хариусовых рыб от личинок лентеца чаечного проводится смешанным слабым посолом в течение 10 суток при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 8–9 %;

при посоле охлажденного омуля рыба должна быть выпотрошена;

для обеззараживания рыбы от личинок описторхиса, псевдамфистомы, клонорхиса, метагонимуса и нанофьетуса применяется смешанный крепкий и средний посол при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14 %. При этом продолжительность посола должна составлять:

для пескаря, уклеи, голяна, верховки – 10 суток;

для плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жерева, шиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей – 21 сутки;

для крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей – 40 суток.

Допускается более слабый или менее длительный посол «условно годной» рыбы, только после предварительного ее замораживания при температурных режимах, указанных в таблицах 2 и 3 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

305. Для исключения неравномерного просаливания рыбы в каждой ванне должны быть установлены деревянные площадки-решетки для пригрузки.

306. При обработке «условно годной» морской рыбы (сельдь, скумбрия, атлантический и тихоокеанские лососи и другой), предназначенной для холодного копчения, производства маринованной и соленой рыбной продукции, в том числе с использованием дальневосточных лососей, способами, не гарантирующими гибель гельминтов, опасных для человека и животных, производства пресервов, следует применять режимы обеззараживания от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов, указанные в таблице 4 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

307. При посоле икры рыб в качестве самостоятельного пищевого продукта обеззараживание от личинок лентеца широкого осуществляется следующими способами:

теплый посол (температура 15–16 °С) проводится при количестве соли (в процентах к весу икры): 12 % – 30 минут, 10 % – 1 час, 8 % – 2 часа, 6 % – 6 часов;

охлажденный посол (при температуре 5–6 °С) при тех же соотношениях соли и икры проводится вдвое дольше.

308. Охлажденный посол икры сиговых и других рыб, зараженных личинками лентеца чаечного, проводится при количестве соли 5 % к весу икры в течение 12 часов.

309. Посол икры проходных лососевых и осетровых рыб (в икре отсутствуют гельминты, опасные для человека) проводится согласно технологическим инструкциям.

310. Обеззараживание рыбы от личинок лентецов в морозильных камерах проводится при режимах замораживания, указанных в таблице 2 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

311. От личинок описторхиса, псевдамфистомы, клонорхиса, метагонимуса, нанофиегуса рыба обеззараживается при режимах замораживания, указанных в таблице 3 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Учитывая высокую устойчивость метацеркариев описторхид к низким температурам, замораживание рыбы при более высоких температурах не гарантирует ее обеззараживания.

312. Морская рыба, ракообразные, моллюски (за исключением кальмаров), земноводные и пресмыкающиеся, содержащие живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов, обеззараживаются замораживанием при режимах обработки, указанных в таблице 4 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Обеззараживание кальмаров от личинок анизакид проводится по следующим режимам:

при температуре минус 40 °С – 40 минут;

при температуре минус 32 °С – 60–90 минут;

при температуре минус 20 °С – 24 часа.

313. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбной продукции, ее следует использовать для пищевых целей только после горячей термической обработки или стерилизации в соответствии с технологическими инструкциями.

314. Изготовление копченой рыбной продукции при температуре 45–60 °С из сырья морского происхождения, содержащего живых личинок анизакид, должно проводиться после предварительного замораживания при режимах обработки, указанных в таблице 4 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

315. Производство вяленой и холодного копчения рыбной продукции из язя и плотвы допускается только из сырья, предварительно замороженного при режимах обработки в соответствии с указанными в таблице 3 приложения к настоящим Санитарным нормам и правилам.

316. Варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени – не менее 5 минут с момента закипания.

Ракообразные и моллюски обеззараживаются при кипячении в течение 15 минут.

Рыбу (рыбные котлеты) необходимо жарить порционными кусками в жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г необходимо жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу жарят целиком в течение 15–20 минут.

317. Рыбная продукция, предназначенная для кормления животных, обеззараживается при режимах обработки, указанных в пунктах 306–314 настоящих Санитарных норм и правил.

318. Отходы, получаемые при переработке «условно годной» рыбной продукции, а также рыбной продукции, переведенной в разряд «непригодная», направляются на производство рыбной муки для животноводческих целей. В случае отсутствия установок по выработке рыбной муки отходы провариваются в котлах в течение 30 минут с момента закипания. Допускается захоронение отходов в биотермальных ямах.

319. Запрещается сбрасывать в водоемы и на мусорные свалки отходы переработки рыбной продукции, а также скармливать их животным без предварительного обеззараживания.

320. Руководители организаций, выявивших в рыбной продукции личинок гельминтов, опасных для здоровья человека, сообщают об этом владельцу продукции и информируют территориальные органы и учреждения государственного санитарного и ветеринарного надзора в установленном порядке.

321. Ответственным за передачу «условно годной» рыбной продукции в организацию, осуществляющую обеззараживание, является владелец продукции. Владелец «условно годной» рыбной продукции в трехдневный срок после передачи ее для обеззараживания обязан представить органам и учреждениям государственного санитарного и ветеринарного надзора, принявшим решение об обеззараживании, оригинал документа или его нотариально заверенную копию, подтверждающего факт приема «условно годной» рыбной продукции организацией, осуществляющей обеззараживание.

ГЛАВА 20

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

322. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

323. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству рыбной продукции не допускаются.

324. Все вновь поступающие в организацию 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.

325. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства рыбной продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

327. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства рыбной продукции, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

328. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства рыбной продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

329. Во избежание попадания посторонних предметов в продукцию запрещается: вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

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

330. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

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

332. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

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

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

335. 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.

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

Приложение
к Санитарным нормам и правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
рыбной продукции»

РЕЖИМЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ «УСЛОВНО ГОДНОЙ» РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы при заражении личинками лентеца широкого

Посол	Плотность тузлука	Температура (°C)	Продолжительность посола, гарантирующая обеззараживание	Массовая доля соли в мясе (%)
Крепкий	1,20	+2-4	14 суток	Свыше 14
Средний	1,18	+2-4	14 суток	10-14
Слабый	1,16	+2-4	16 суток	8

Таблица 2

Режимы обеззараживания рыбы от личинок лентецов

Температура в теле рыбы (°C)	Время, необходимое для обеззараживания (ч)
Щука, налим, ёрш, окунь	
минус 12	72
минус 16	36
минус 22	18
минус 27	12
Кета, горбуша, кунджа, сима, сахалинский таймень	
минус 15	50
минус 26	16
Пелядь, омуль, сиг, голец, муксун, чир, лосось, тугун, хариус, форель озерная	
минус 12	60
минус 20	36
минус 27	7
минус 30	6

Таблица 3

Режимы обеззараживания рыбы от личинок трематод

Температура в теле рыбы (°C)	Время, необходимое для обеззараживания (ч)
минус 40	7
минус 35	14
минус 28	32

Таблица 4

Режимы обработки морской рыбы, ракообразных, моллюсков (за исключением кальмаров), земноводных и пресмыкающихся от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов

Температура в теле рыбы (°C)	Время действия температуры, последующие условия хранения
минус 18	11 суток
минус 20	24 часа, последующее хранение при температуре не выше -18°C в течение 7 суток
минус 30	10 минут, последующее хранение при температуре не выше -12°C в течение 7 суток