

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра
здравоохранения и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 1 сентября 2010 г. N 437
Регистрационный N 5399 от 30 сентября 2010 г. (САЗ 10-39)

ПРАВИЛА

"Санитарно-ветеринарные и фитосанитарные требования к культивированию и реализации грибов"

1. Общие положения и область применения.

1. Настоящие правила "Санитарно-ветеринарные и фитосанитарные требования к культивированию и реализации грибов" (далее правила) разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-3-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22) с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 20 декабря 1994 года "О ветеринарной деятельности" (СЗМР 94-4) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 10 июля 2002 года N 152-ЗИД-III (САЗ 02-28), от 3 апреля 2006 года N 18-ЗИД-IV (САЗ 06-15), от 6 июля 2007 года N 253-ЗИ-IV (САЗ 07-28), от 23 сентября 2009 года N 864-ЗИД-IV (САЗ 09-39), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 11 марта 2004 года N 395-3-III "О фитосанитарном карантине" (САЗ 04-11) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2005 года N 676-ЗИД-III (САЗ 05-49), от 23 декабря 2005 года N 712-ЗИД-III (САЗ 05-52), от 8 апреля 2009 года N 705-ЗИД-IV (САЗ 09-15), с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08 "Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", введенными в действие Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 5 декабря 2008 года N 585 (регистрационный N 4863 от 4 июня 2009 года) (САЗ 09-23) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики и предотвращения возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлении) среди населения Приднестровской Молдавской Республики.

Правила определяют санитарно-эпидемиологические, ветеринарные и фитосанитарные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию и содержанию организаций по культивированию и реализации грибов.

2. Настоящие правила обязательны для выполнения на всей территории Приднестровской Молдавской Республики, распространяются на все действующие, проектируемые, строящиеся и реконструированные организации и предназначены для организаций и индивидуальных предпринимателей независимо от их правовой формы и форм собственности, осуществляющих культивирование, хранение и реализацию грибов.

3. Строительство новых организаций по культивированию, переработке и реализации грибов, а также реконструкция действующих организаций производится в соответствии с действующим

законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4. Настоящие правила являются основанием для разработки технологических норм проектирования и других документов по приемке, хранению, перевозке и реализации грибов.

5. Должностные лица, работники организаций и индивидуальными предпринимателями, допустившие нарушение требований санитарного, ветеринарного и фитосанитарного законодательства Приднестровской Молдавской Республики, подлежат дисциплинарной, административной и уголовной ответственности в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

6. Ответственность за нарушение настоящих правил устанавливается действующими нормативными правовыми актами Приднестровской Молдавской Республики.

2. Требования к размещению, устройству и содержанию организаций по культивированию грибов.

7. Цеха по выращиванию грибов специализируются по видам выпускаемой грибной продукции.

8. Все организации по выращиванию грибов должны размещаться в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07), и СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация организаций, сооружений и иных объектов" утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 18 декабря 2007 года N 749 (регистрационный N 4266 от 24 января 2008 года) (САЗ 08-3) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07).

9. Организации должны располагаться в отдельно стоящих помещениях вблизи источников водоснабжения.

10. Не следует располагать организации вблизи животноводческих ферм, пылящих дорог и других объектов возможного загрязнения зоны организации.

11. Организации должны размещаться на возвышенных участках местности с уклоном для обеспечения хорошего стока атмосферных осадков.

12. В организациях не допускается размещать жилые, производственные помещения непищевого профиля, а также объекты по оказанию услуг населению, не связанных с профилем организации.

13. Размещение организаций должно проводиться с учетом розы ветров, с наветренной стороны по отношению к организациям, оказывающим вредное воздействие на пищевую продукцию, наличия подъездных путей, обеспечения водой питьевого качества, условий спуска сточных вод, организации санитарно-защитной зоны в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07.

14. Территория организации должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод с площадок и проездов в ливневую канализацию от 0,003 до 0,05 м в зависимости от грунта. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

15. Территория организации должны иметь четкое деление на функциональные зоны: производственную и хозяйственно-складскую.

16. В производственной зоне следует размещать производственные

помещения; склады, площадки для транспорта, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

17. В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (склады смазочных масел, топлива, котельную, крытые площадки или помещения для хранения тары, площадки с контейнерами для сбора мусора) и т. п.

18. Санузлы для водителей, рабочих должны быть отапливаемые, находиться внутри здания, оборудованы раковиной для мытья рук, дозатором с жидким мылом, электросушителем для рук, туалетной бумагой.

19. Территория организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием (асфальтобетон, асфальт, бетон и т. и.); допускается организация одного въезда-выезда с площадкой для разворота в местах приема и отпуска пищевой продукции, в конце тупиковых проездов; пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты). Перекрещивания пешеходных дорожек и проездов для транспорта не допускается.

20. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями, газонами. Территория организации по периметру участка и между зонами должна быть озеленена. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию. Территория организации и прилегающая территория должны быть свободны от карантинных вредителей, болезней растений и сорняков.

21. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

22. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м.

23. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

24. Для сбора пищевых отходов и мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м, иметь навес. Допускается использовать современные материалы, устойчивые к воздействию атмосферных осадков, перепадов температур, моющих и дезинфицирующих средств.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения.

Удаление пищевых отходов и мусора из мусоросборников должно производиться при их заполнении не более чем на 2/3 объема, вывозиться с территории холодильника не реже 1 раза в сутки. Мусоросборники и площадка, на которой они расположены, не реже одного раза в сутки должны подвергаться санитарной обработке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Площадка должна быть оборудована краном с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, ливневой канализацией.

Допускается оборудование крана с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, снабженного шлангом, в наружных стенах близлежащего здания.

25. Вывоз контейнеров производится специальным автотранспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и

пищевой продукции запрещается.

26. Территория организации должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно. В теплое время года, не реже 1 раза в день, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки следует систематически очищать от снега и льда, посыпать песком или средством, предотвращающим оледенение.

3. Требования к производственным помещениям.

27. Производственные помещения должны размещаться в отдельных от бытовых помещений секциях зданиях.

28. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов.

29. У входа в здание должны быть предусмотрены скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, а внутри зданий при входе в производственные цеха и бытовые помещения – дезинфицирующие коврики.

30. Для укладки пищевых продуктов должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

31. Материалы, используемые для отделки стен, потолков, полов должны входить в список разрешенных материалов для применения в пищевых организациях, пригодные для санитарной обработки и устойчивые к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

32. Стены производственных помещений должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами на полную высоту, но не ниже высоты складирования продуктов, выше до низа несущих конструкций, в т.ч. потолки, покрашены покрытиями, содержащими противогрибковые препараты.

33. В местах движения напольного транспорта колонны, углы стен должны быть защищены от повреждений ограждающими конструкциями – отбойными уголками с шириной стороны не менее 8 см и устройством панелей из нержавеющей стали, в местах движения подвесного транспорта – панелями; высота ограждающих конструкций должна быть не ниже высоты панелей стен.

34. Стены холодильных камер должны быть оштукатурены, облицованы глазурованной плиткой на полную высоту.

Для сохранения стенового покрытия рекомендуется крепить к стенам панели из нержавеющей стали с помощью верхних и нижних направляющих или других устройств для возможности их санитарной обработки по мере необходимости (появление плесени).

35. Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, водонепроницаемых материалов, при необходимости, в зависимости от вырабатываемой продукции – кислото-щелочеустойчивых.

Полы в камерах отделяются керамической нескользкой плиткой или другими водонепроницаемыми материалами.

Полы должны иметь ровную поверхность без выбоин, в производственных цехах с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

36. Обновление покрытий производственных помещений, холодильных камер, тамбуров, дверей, прилегающих к ним коридоров, вестибюля, платформы, других производственных помещений производится по мере необходимости (разрушение, загрязнение, появление плесени), но не реже двух раз в год в соответствии с планом ремонтных работ.

37. В составе организации должны быть предусмотрены камеры предварительного охлаждения, хранения и другие помещения в соответствии с нормами профильного технологического проектирования.

38. Для перемещения продукции должны быть предусмотрены подвесные пути или тележки, электрокары и другие устройства.

39. Все холодильные камеры должны иметь приборы контроля и автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

Камеры с температурой 0 °С и ниже должны быть оборудованы системой сигнализации "Человек в камере".

Дверные проемы камер должны быть обеспечены изолирующими шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открывании дверей.

40. Очистку охлаждающих батарей от "снеговой шубы" толщиной более 20 мм проводят либо путем обметания жесткими метлами при обязательном покрытии пищевых продуктов чистым брезентом, полиэтиленовой пленкой, либо посредством обогрева за счет подачи в них горячих паров хладагента до подтаивания ледяной корки и отпадания ее вместе со "снеговой шубой", которые затем удаляют из камеры.

41. При автоматическом оттаивании сбор и удаление талой воды в систему канализации должен быть предусмотрен за пределами холодильной камеры.

42. Помещения должны быть защищены от проникновения в них птиц, грызунов, насекомых. Все открывающиеся окна и наружные двери помещений в целях защиты от мух следует в теплое время года оборудовать металлическими или капроновыми сетками.

43. В помещениях должна быть предусмотрена возможность обогрева их в холодное время года.

4. Требования к размещению административно-бытовых помещений.

44. Административно-бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении административно-бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

45. Бытовые помещения оборудуют по типу санпропускников. Для персонала производственных цехов должны быть предусмотрены отдельные бытовые помещения. При входе в бытовые помещения должен быть коврик, ежесменно смачиваемый дезинфицирующим раствором.

46. Для работающих в ремонтно-механических, электромеханических мастерских, на электрокарах, производящих зарядку аккумуляторов и занятых на других ремонтных работах предусматриваются отдельные бытовые помещения.

47. В состав санитарно-бытовых помещений должны быть включены гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной рабочей и санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, помещение для отдыха, обогрева и сушки одежды и обуви, здравпункт, пункт питания (организация общественного питания), помещения для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с санитарной характеристикой производственных процессов.

48. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды, должны быть оборудованы шкафами, скамейками и устройствами для хранения обуви.

49. Хранение верхней и домашней одежды производят открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

50. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками, скамьями. Следует предусматривать

открытые душевые кабины, оборудованные держателем для душевой установки, полочкой для моющих средств, резиновым ковриком, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

51. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными рабочей и санитарной одежды и туалетом; умывальники – групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену. Умывальные должны быть оборудованы раковиной с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, дозатором с жидким мылом с дезинфицирующим действием, установкой с одноразовыми полотенцами, зеркалом. В умывальных для технических рабочих допускается использовать электросушитель для рук.

52. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной спецодежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

53. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами.

54. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женском туалете в бытовых помещениях со входом из тамбура.

55. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, снабженные вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, оборудованные жидким мылом с дезинфицирующим действием, устройством с одноразовыми полотенцами.

Туалеты для работников производственных цехов следует оборудовать samozакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, унитаза – педальным спуском, водопроводные краны – локтевым или иным специальным управлением.

Раковины для мытья рук должны быть обеспечены жидким мылом с дезинфицирующим действием, устройством с одноразовыми полотенцами.

56. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

а) стены – глазурованной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санитарной одежды, бельевых, туалетах, в комнате личной гигиены женщин – на высоту 1,5 м, выше панелей до низа несущих конструкций – водоземulsionными или другими разрешенными красками;

б) потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях – разрешенными покрытиями;

в) полы во всех бытовых помещениях – облицовывать керамической плиткой.

57. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать и очищать от пыли; шкафы, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой, подвергаться дезинфекции в соответствии с графиком проведения генеральных уборок.

Бытовые помещения производственных цехов наряду с тщательной уборкой должны не реже 1 раза в неделю обрабатываться разрешенными дезинфицирующими средствами.

58. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

59. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее одного раза в смену.

Туалеты и комнаты личной гигиены женщин работников производственных цехов – не менее двух раз в смену. При каждой уборке туалетов после мытья поверхностей следует протирать специальной ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к

которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10 % раствором соляной кислоты или другими разрешенными средствами и тщательно промывают.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором.

60. Контроль за уборкой бытовых помещений должен проводиться ежедневно путем заполнения листа уборок и визуальным осмотром.

61. Для уборки и дезинфекции бытовых помещений должен быть выделен уборочный инвентарь.

Для туалетов уборочный инвентарь должен иметь отличительную окраску или метку (красного цвета).

После каждой уборки весь уборочный инвентарь должен дезинфицироваться разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с методическими указаниями.

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

62. Организация общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях.

У входа в организацию общественного питания должны быть предусмотрены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, жидким мылом и одноразовыми полотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, иметь оборудование для хранения, подогрева продуктов питания, санитарной обработки столовой посуды, приборов и рук, а также столами и стульями, емкостями с крышками для сбора мусора и пищевых отходов. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

63. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

5. Требования к водоснабжению и канализации.

64. Организации должны быть обеспечены достаточным количеством холодной и горячей воды питьевого качества в соответствии с мощностью производственных процессов.

65. Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и ополаскивание оборудования, производственного инвентаря, внутренних транспортных средств), должна соответствовать требованиям действующего СанПиН 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

66. Устройство системы водоснабжения должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07, а также настоящих правил.

67. В целях профилактики следует предусматривать ежегодную проверку технической исправности и при необходимости ремонт водопроводной сети, смотрового колодца.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию.

68. В производственных цехах должны быть предусмотрены:

а) раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, оборудованные дозатором с жидким мылом с дезинфицирующим эффектом, устройствами с полотенцами разового пользования. Раковины следует размещать в каждом производственном помещении при входе, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места;

б) для питьевых целей для работающих должен быть предусмотрен завоз бутилированной воды без газа, одноразовые стаканчики или оборудованы питьевые фонтанчики, сатураторы - на расстоянии не более 70 м от рабочего места;

в) смывные краны с подводкой холодной и горячей воды, установкой смесителей из расчета 1 кран на 500 м² площади в цехах, где возможно загрязнение пола стоками или продукцией, но не менее 1 крана на помещение; кронштейны для хранения шлангов.

69. Питьевая вода для бытовых и технологических нужд должна подвергаться химическому анализу не менее 1 раза в квартал, бактериологическому исследованию в производственных цехах - согласно инструкции по санитарно-бактериологическому контролю профильных отраслей пищевой промышленности, но не реже 1 раза в квартал.

70. В зависимости от эпидемиологической ситуации в регионе, включающем территории организации и сырьевую зону организации, кратность исследования воды по предписанию органов Государственной санитарно-эпидемиологической службой Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики (далее - органы Госсанэпидслужбы) может быть увеличена независимо от источника водоснабжения.

71. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07.

Организации должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод.

Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. При сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются соответствующими инструкциями.

При наличии собственных очистных сооружений условия сброса обработанных сточных вод определяется требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 декабря 2007 года N 716 (регистрационный N 4282 от 30 января 2008 года) (САЗ 08-04).

Условия сброса сточных вод должны быть согласованы с органами Госсанэпидслужбы.

72. Сточные воды перед выпуском в водоемы должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

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

73. Все производственные и другие помещения с возможными стоками на пол должны быть оборудованы крытыми лотками или трапами с уклоном пола к ним не менее 0,005 - 0,01 м в зависимости от количества сточных вод.

74. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через индивидуальные или групповые гидравлические затворы с разрывом струи 20 мм от нижнего края сливной

трубы до верхнего края воронки, располагаемые в отапливаемых помещениях, раковины для мытья рук через сифон без разрыва струи.

75. Трапы, лотки и подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и открытым технологическим оборудованием. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

76. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные цеха и склады. Стояки с производственными стоками целесообразнее располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям из нейтральных помещений.

77. В организациях должны вестись учет и регистрация аварийных и ремонтных состояний водопровода и канализации.

6. Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционирование воздуха.

78. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07. Для освещения холодильных камер следует применять лампы накаливания или другие электроосветительные средства, разрешенные для использования в помещениях с низкими температурами.

79. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение: световой коэффициент (СК) должен быть в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

Естественное и искусственное освещение следует предусматривать в помещениях с постоянными рабочими местами, а также при нахождении в них людей не менее 50 % рабочего времени и в помещениях для отдыха.

80. При выполнении производственных операций, требующих особого зрительного напряжения, следует использовать комбинированное или местное освещение в зависимости от объема и характера работы.

81. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

82. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

83. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т. п. внутри и вне здания. Не допускается наличие разбитых и треснувших стекол в световых проемах, замена стекол непрозрачными материалами.

В случае перепланировки, изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

84. Организации должны быть обеспечены кроме основного освещения аварийным.

85. Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, должна протираться. Внутреннее оконное и фонарное остекление, рамы промывают и протирают не реже 1 раза в неделю, с наружной стороны - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения.

86. Система отопления должна отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07.

87. Для отапливаемых помещений, расположенных в контурах организации, складов, допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

88. В неотапливаемых помещениях отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

89. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли, ремонт (лучше регистры из гладких труб).

90. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха.

91. В производственных и вспомогательных помещениях средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) должна быть создана благоприятная воздушная среда:

- а) для здоровья и работоспособности персонала;
- б) сохранения продуктов и материалов;
- в) обеспечения технологического процесса;
- г) сохранения оборудования.

92. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 203 (регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-06) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06).

93. В производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную обще-обменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

94. Бытовые помещения, туалеты, помещения лаборатории должны иметь независимые системы обще-обменной и местной вентиляции.

95. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в производственные цехи с открытыми технологическими процессами, в обязательном порядке должен очищаться от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки и обеззараживаться на бактерицидных фильтрах.

96. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ.

97. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли в чистой зоне участка.

Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

98. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10 м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии менее 10 м.

99. Вентиляционные каналы, воздуховоды от холодильного технологического оборудования прочищают и промывают по мере необходимости.

Не реже 1 раза в год должны проводить профилактическую

дезинфекцию методом аэрозольной дезинфекции с применением разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств. Дезинфекцию проводят также при неудовлетворительных результатах микробиологических исследований воздуха, стен холодильных камер и производственных цехов.

100. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4/2.1.8.562-07 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года N 39 (регистрационный N 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-08).

101. Температура воздуха и относительная влажность в производственных цехах должны соответствовать требованиям технических регламентов и технологических инструкций.

7. Требования к производственному оборудованию и инвентарю.

102. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, предназначенные для производства, расфасовки и хранения продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Запрещается использование оцинкованной и медной посуды для производственных целей.

103. Оборудование, инвентарь, тара должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку.

104. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

105. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

106. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможности мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

107. Инвентарь (решетки, поддоны, стеллажи и пр.) изготавливают из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Запасы инвентаря должны храниться в отдельном помещении.

108. Инвентарь, тара и внутрискладской транспорт (тележки, электрокары и др.), изготовленные из металла, должны иметь антикоррозийные покрытия.

109. Помещение для мойки грузовых тележек, инвентаря и оборотной тары должно быть оборудовано подводкой острого пара, горячей и холодной водой, трапом для слива воды в канализацию.

8. Санитарная обработка производственных помещений, оборудования, инвентаря, транспортных средств.

110. Производственные помещения, оборудование, инвентарь, тара должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции.

111. Запас дезинфицирующих средств должен быть рассчитан на 3 месяца работы. Расход моющих и дезинфицирующих средств определяется в

соответствии с методическими указаниями по их применению.

Сроки годности и условия хранения, моющих и дезинфицирующих средств устанавливаются изготовителем.

112. Санитарная обработка производственных и вспомогательных помещений, оборудования, инвентаря, транспортных средств должна проводиться ежедневно влажным способом.

113. Генеральная уборка помещений, оборудования, инвентаря проводится в соответствии с планом генеральных уборок.

114. В планах работы организации следует предусматривать дни для проведения генеральной уборки не реже одного раза в месяц и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего мелкого ремонта.

Для организации генеральных уборок должен быть составлен перечень и порядок проводимых работ с обязательной проверкой их выполнения ответственными лицами.

115. Для уборки и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений администрация организации следует выделять специально обученную бригаду, которая не должна использоваться для производственных работ.

Уборочная бригада должна быть обеспечена моющими и дезинфицирующими средствами, инструментом, спецодеждой, очками, марлевыми повязками или респираторами, противогазами и другими средствами индивидуальной защиты в достаточном количестве.

Инструктаж бригады о порядке проведения дезинфекции проводится инженером по технике безопасности.

116. За своевременность и качество проведения генеральной уборки и дезинфекции ответственность несет начальник смены. За соблюдение техники безопасности работников, производящих дезинфекционные работы – инженер по технике безопасности организации.

117. Проведение генеральной уборки и дезинфекции фиксируется в журнале производственного контроля.

118. Перед проведением мойки и дезинфекции должна проводиться тщательная механическая уборка производственных цехов, помещений, оборудования, инвентаря.

Механическую очистку стен, потолков и колонн производят особенно тщательно в местах видимого роста плесеней.

119. При сильной загрязненности плесенью стен, потолков производственных помещений производят механическую уборку, промывают 1,5 % раствором оксифенолята натрия (или другим соответствующим средством) и затем обрабатывают побелочной смесью с добавлением 2 % раствора этого препарата или другими противогрибковыми препаратами.

120. По окончании очистки снятую штукатурку и плесень тщательно собирают и удаляют из помещений.

121. Дезинфекцию холодильных камер проводят:

а) после освобождения камер от грузов и при подготовке к массовому поступлению грузов;

б) при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер;

в) при поражении плесенью хранящихся грузов;

г) при неудовлетворительных результатах анализа стен и воздуха камер.

122. Уборку полов в цехах, складах, холодильных камерах и коридорах проводят по мере их загрязнения, после проведения погрузочно-разгрузочных работ, но не реже 1 раза в смену.

123. Лестничные клетки и грузовые лифты для подъема продуктов необходимо убирать по мере их загрязнения (влажная уборка), но не реже 1 раза в смену.

124. Для мытья инвентаря и посуды должны быть выделены

специальные помещения, оборудованные моечными ваннами, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.

125. Текущая уборка складских помещений производится ежедневно. Стеллажи и подтоварники следует мыть горячим содовым раствором, обрабатывать 2 % раствором хлорной извести, а затем промывать чистой водой и просушивать.

Для укладки вновь поступившей партии продуктов нельзя пользоваться загрязненными стеллажами и решетками.

126. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в заводской упаковке в закрытом, затемненном сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в котором запрещается хранение пищевого сырья и пищевых продуктов.

Не допускается хранение в одном помещении с моющими и дезинфицирующими средствами огнеопасных веществ, смазочных масел, металлических изделий, баллонов с газами и едких щелочей.

127. Эффективность выполнения генеральных уборок и дезинфекции проверяют путем смывов с ограждающих поверхностей, оборудования, инвентаря собственными силами и (или) с привлечением аккредитованных испытательной лаборатории.

После проведения санитарной обработки производится визуальный, химический и микробиологический контроль качества обработки.

При визуальном осмотре выявляют качество очистки обработанного технологического оборудования и инвентаря, чистоту полов, стен и пр. Особое внимание обращают на труднодоступные места и углы в помещениях, оборудовании и инвентаре. Визуально оценивают каждую санитарную обработку после ее проведения.

128. Микробиологический контроль качества санитарной обработки оборудования и инвентаря осуществляют в соответствии с программой производственного контроля согласованной с органами Госсанэпидслужбы.

129. Санитарная обработка транспортных средств должна проводиться ежедневно после окончания работы в следующем порядке:

- а) механическая очистка;
- б) мойка горячими растворами моющих и дезинфицирующих средств;
- в) обмывка холодной водой из шланга;
- г) сушка путем обдувки теплым воздухом.

Один раз в две недели производится генеральная обработка с частичной их разборкой.

9. Требования к дезинсекции и дератизация.

130. В организациях не допускается наличие мух, тараканов, грызунов и других насекомых.

131. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация организации должна заключить договор с аккредитованными на данный вид деятельности организациями.

132. В организациях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ (должна проводиться тщательная уборка всех помещений организации), исключена возможность контакта химических препаратов с пищевой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

133. Для борьбы с мухами должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

- а) тщательная и своевременная уборка помещений;
- б) своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;
- в) своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией мусоросборников;
- г) засетчивание всех отрывающихся окон и дверных проемов на

теплый период года.

134. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

135. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

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

б) закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25x0,25 см;

в) заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом или листовым железом;

г) обивка дверей железом.

136. При реконструкции и ремонте помещений организации необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

137. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Для проведения дезинсекционных и дератизационных работ администрация организации должна иметь договора с организациями, имеющими соответствующее разрешение на осуществление данных видов деятельности.

138. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами.

10. Требования к охране труда.

139. При проектировании и реконструкции организаций необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации и гигиене труда.

Контроль за условиями труда должен включать оценку производственных факторов (параметры микроклимата; производственного шума на рабочих местах; естественного и искусственного освещения; загрязнение воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами; психофизиологические факторы, связанные с характером труда; бытовые условия на производстве; организация питания; медицинское обслуживание).

140. Микроклимат помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) должен соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06.

141. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

142. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений должны составлять не более 80 дБ.

143. Значение коэффициентов естественного освещения (КЕО, СК) и освещенности рабочих поверхностей искусственным освещением должны соответствовать требованиям действующих СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 с учетом характеристики зрительных работ.

144. Администрация обязана организовать питание работающих (столовая, буфет, комнаты для приема пищи). При наличии организаций общественного питания они должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42).

145. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных

производственных факторов, подлежат обязательным предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2009 года N 612 "Об организации обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)", (регистрационный N 5112 от 13 января 2010 года) (САЗ 10-02) (далее – Приказ МЗ и СЗ ПМР N 612).

146. Медицинские работники здравпунктов организации совместно с работниками органов Госсанэпидслужбы должны проводить анализ состояния здоровья работающих на основании изучения заболеваемости с временной утратой трудоспособности, профессиональной заболеваемости и результатов периодических медицинских обследований. По результатам изучения состояния здоровья разрабатывается план оздоровительных мероприятий.

147. Администрация обязана обеспечить работающих полным комплектом спецодежды. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

148. Во избежание вредного воздействия низких температур работники организаций должны быть обеспечены теплыми куртками, шапками, обувью, перчатками.

Персонал, производящий заготовку грибов, должен быть обеспечен водонепроницаемой одеждой и непромокаемой обувью (куртка, головной убор, плащ, сапоги).

В целях предупреждения проникновения насекомых под одежду в комплект спецодежды должны входить специальные головные уборы, оборудованные сетками.

Одежда и головной убор должны быть исправные, непроницаемые для насекомых.

149. Все цеха должны быть обеспечены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

11. Требования к личной гигиене.

150. Каждый работник в организации несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, строгое выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

151. Лица, поступающие на работу и работающие в организации, должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования в соответствии с Приказом МЗ и СЗ ПМР N 612.

152. По эпидемиологическим показаниям решением органов Госсанэпидслужбы может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

153. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о прохождении обучения по программе гигиенической подготовки для работников, осуществляющих заготовку, переработку, хранение и перевозку грибной продукции.

154. В дальнейшем в установленном порядке прохождение гигиенического обучения и проверка полученных знаний должны осуществляться не реже 1 раза в два года. Лица, не сдавшие экзамен после гигиенического обучения или не прошедшие медицинское обследование, к работе не допускаются.

155. Личные медицинские книжки должны храниться в организации. Ответственность за сохранность медицинских книжек несет руководитель организации.

156. Каждый работник должен иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям, предъявляемым к должности, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, утвержденными в установленном порядке.

157. Работники производственных участков перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их дезинфицирующим раствором, разрешенным Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики. Допускается использовать жидкое мыло, обладающее дезинфицирующими свойствами. Мужчины должны быть чисто выбриты.

158. Каждый работник организации должен быть обеспечен санитарной или спецодеждой в достаточном количестве, работники производственного цеха - не менее 3-4 комплектов в зависимости от вида вырабатываемых продуктов. Смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения.

159. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды в организации.

160. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками, при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

161. При выходе из здания на территорию и посещениях непромышленных помещений (туалетов, столовой и т. д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

162. Запрещается носить в карманах санитарной одежды посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки, мобильные телефоны и др.), застегивать санитарную одежду булавками, иголками и носить ювелирные украшения (бусы, серьги, клипсы, броши, кольца, пирсинг и др.).

163. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

164. Принимать пищу допускается только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от него.

165. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

166. После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

167. При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик. Дезинфицирующие растворы подлежат ежедневной замене.

168. Чистота рук каждого работника проверяется (без предупреждения работника) перед началом работы, после посещения туалета, особенно у тех рабочих, которые непосредственно соприкасаются с продукцией или чистым оборудованием. Чистота рук контролируется с помощью йодокрахмальной пробы 1 раз в неделю. Йодокрахмальную пробу проводит специально выделенный и обученный работник.

12. Требования к культивированию грибов.

169. Разрешается производить и закупать грибы, выращенные путем культивирования.

170. При выращивании грибов необходимо соблюдать все этапы технологического процесса. Для культивирования грибов допускается мицелий только при наличии документов подтверждающих происхождение и качество.

171. Питательный субстрат для выращивания грибов должен содержать смесь органических и минеральных веществ, по качеству и безопасности отвечать требованиям действующей нормативно-технической документации.

172. Для изготовления субстрата может использоваться навоз крупного рогатого скота перегоревший. Использование свежего навоза не допускается.

173. Для уничтожения в субстрате нежелательной микрофлоры должна быть предусмотрена пастеризация компоста при температуре 60 °С в течение 3-х часов с последующим охлаждением воздухом до температуры от 52 °С до 54 °С.

174. Покровные смеси, составляемые в организации, перед их использованием для укрытия мицелия должны обеззараживаться путем выдержки при температуре 70 °С в течение 3-х часов или при температуре от 60 °С до 65 °С в течение 5-6 часов.

175. После окончания плодоношения компост должен быть вывезен на поля в качестве удобрения. Помещения и тара тщательно моются и дезинфицируются.

176. Требования к показателям безопасности грибной продукции по содержанию токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов, а также микробиологическим показателям в грибах замороженных, соленых, отварных и маринованных должны отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 июня 2009 года N 338 (регистрационный N 5070 от 30 ноября 2009 года) (САЗ 09-49).

Производство и реализация грибов разрешается только при наличии Аттестата на право деятельности, выдаваемого Государственной службой ветеринарного и фитосанитарного благополучия Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

13. Требования к хранению свежих грибов.

177. Свежие грибы хранятся в прохладном помещении, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах т.п. Запрещается сыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнце или на дожде.

178. Сроки годности и условия хранения свежих грибов обосновывает и устанавливает изготовитель продукции. Сроки годности и условия хранения должны устанавливаться изготовителем таким образом, чтобы при хранении в соответствии с установленными условиями продукты соответствовали требованиям, установленным в законодательстве Приднестровской Молдавской Республики.

14. Требования к фасовке, упаковке и маркировке готовой продукции.

179. Собранные культивированные грибы укладывают в жесткие перфорированные ящики из пластмассы, полимерную тару или картонные коробки.

180. Упаковочные материалы и тара должны быть разрешены для

применения Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

181. Упаковка и маркировка грибов должна производиться в соответствии с требованиями ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 "Продукты пищевые. Информация для потребителя Общие требования", транспортная маркировка по ГОСТ 14192-96 "Маркировка груза" с обязательным указанием ботанического вида, района заготовок, даты изготовления и упаковывания, условий и срока годности.

15. Требования к перевозке готовой продукции.

182. Для перевозки грибов должен выделяться специализированный транспорт.

183. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

184. Транспорт должен иметь документ, отражающий санитарное состояние транспорта для перевозки грибов, выдаваемый органом Госсанэпидслужбы на каждую машину. Администрацией организации назначается ответственное лицо по контролю за состоянием транспорта. Без осмотра транспорта ответственным лицом и его разрешения погрузка не допускается.

185. Мойку и обработку транспорта должны осуществлять в автохозяйствах.

186. Перевозка продукции запрещается в транспорте, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие, сильно пахнущие и ядовитые вещества.

187. Шофер-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, спецодежду, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортирования продукции.

188. Контроль за санитарным состоянием поступающего транспорта, условиями загрузки продуктов проводится организацией при осуществлении производственного контроля.

16. Производственный контроль.

189. Производственный контроль в организациях осуществляется в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08.

190. Целью производственного контроля является обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, качества и безопасности выпускаемой продукции, исключение или корректировка опасных факторов, способных повлиять на здоровье населения.

191. Для осуществления производственного контроля должна быть разработана программа производственного контроля (далее - ППК), которая утверждается руководителем организации. Руководитель организации несет персональную ответственность за выполнение ППК.

192. ППК включает мероприятия:

а) входной контроль продовольственного сырья и материалов (контроль качества и безопасности свежих грибов, вспомогательных материалов, наличие и комплектность сопроводительной документации, маркировки на потребительской и транспортной таре, качества упаковки, условий хранения);

б) контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования (санитарно-техническое состояние, наличие в достаточном количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений утвержденной проектной документации, исправность технологического оборудования);

в) контроль санитарного содержания помещений и оборудования (наличие договоров по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, на вывоз пищевых и других отходов, журнала расчета и использования дезинфицирующих средств, приказа и графика проведения генеральных и текущих уборок, достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря, условий хранения моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению, контроль эффективности генеральных уборок, чистоты оборудования, инвентаря, санитарной одежды, рук рабочих);

г) контроль состояния производственной и окружающей среды, в т.ч. в зоне влияния организации (контроль эффективности работы обще-обменной и местной систем вентиляции, систем очистных сооружений, в т.ч. очистки выбрасываемого воздуха, условий труда, содержания территории);

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены и контроль их выполнения.

193. В организации по приказу руководителя должна быть создана группа (или выделено ответственное лицо), осуществляющая производственный контроль, проводящий анализ результатов производственного контроля и разрабатывающий мероприятия по повышению его эффективности.

194. Результаты производственного контроля заносятся в специальные журналы, хранящиеся в организации.

195. Администрация организации является ответственной за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязана представлять информацию о его результатах органам Госсанэпидслужбы по их запросам.

При соответствующем обосновании проводятся дополнительные (внеплановые) исследования в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

196. Администрация организации обязана информировать органы Госсанэпидслужбы о принятых мерах по устранению выявленных нарушений санитарных правил, в том числе о временном прекращении работы организации.

197. Работа организации осуществляется при наличии документов, утвержденных в установленном порядке, на соответствие установленным требованиям.

17. Требования, предъявляемые к реализации готовой продукции.

198. При реализации грибов в организациях торговли пищевыми продуктами необходимо выполнять требования СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1066-06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42).

199. При приемке грибной продукции необходимо обращать внимание на состояние упаковочной тары. Тара должна быть стандартной, исправной, чистой, не иметь следов течи.

200. Приемка и реализация грибов производится только при наличии сопроводительной документации, комплект которой определяется в установленном порядке, полноценной маркировки в соответствии с установленными требованиями.

Реализация грибов импортного происхождения допускается только после прохождения фитосанитарного досмотра и контроля.

Реализация грибов на рынках должна осуществляться только после

прохождения ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ рынка.

201. Запрещается реализация на рынках:

- а) грибов вареных, соленых, маринованных, сушеных не промышленного производства;
- б) грибной икры, грибных солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов не промышленного производства;
- в) грибных "консервов" в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях.

202. Не допускаются к реализации грибные консервы промышленного производства в банках, имеющие внешние дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, неправильно оформленный закаточный шов, ржавчину с остающимися после ее удаления раковинами, деформация корпуса, концов, трещины и пробоины, дефекты стеклянных банок.

18. Обязанности, ответственность и контроль за соблюдением настоящих правил.

203. Руководители организации обязаны обеспечить:

а) необходимые условия в организации для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей. В штатном расписании должен быть предусмотрен технолог, имеющий высшее или среднее профессиональное образование в соответствии с профилем организации;

б) принятие неотложных мер по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с употреблением продукции данной организации при получении неудовлетворительных результатов ее санитарно-химических и (или) микробиологических исследований и смывов;

в) выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами Госсанэпидслужбы в случае возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации;

г) прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы;

д) прохождение работниками семинаров по правилам сбора, профилактике отравления грибами;

е) аттестацию руководителей по санитарно-противоэпидемическим вопросам;

ж) своевременное прохождение работниками предварительных и периодических медицинских обследований;

з) наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметками о прохождении медицинских обследований;

и) наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи актов и предложений представителей органов Госсанэпидслужбы;

к) работников организации условиями для выполнения ими правил личной гигиены;

л) всех работников чистой санитарной и спецодеждой, а также средствами индивидуальной защиты от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды;

м) регулярную централизованную стирку санитарной и спецодежды;

н) условиями для сушки рабочей обуви и резиновых сапог;

о) наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;

п) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи;

р) условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и технике безопасности;

с) защиту окружающей среды от производственной деятельности организации;

т) ознакомить всех работников организации с настоящими правилами,

обеспечить их неукоснительное выполнение.

204. Ответственность за выполнение настоящих правил возлагается на руководителя организации.

205. Соблюдение настоящих правил контролируется руководителем организации при проведении производственного контроля. Администрация должна осуществлять производственный контроль в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08.

206. Контроль за выполнением настоящих правил возлагается на органы Госсанэпидслужбы и органы Государственной ветеринарной службы Приднестровской Молдавской Республики, в соответствии с установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

207. Виновные в нарушении требований настоящих санитарно-ветеринарных правил могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики порядке.