

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 24 июня 2010 года N 281
Регистрационный N 5440 от 12 ноября 2010 г. (САЗ 10-45)

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ

СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.050-10

"Производство и реализация рыбной продукции"

1. Область применения.

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) разработаны в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-З-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) в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают требования к организациям производящим и реализующим рыбу и рыбную продукцию.

2. Для существующих рыбообрабатывающих организаций, выпускающих продукцию на экспорт, требования настоящих санитарных правил и норм выполняются в полном объеме.

3. В отношении существующих рыбообрабатывающих организаций, выпускающих продукцию для реализации внутри страны:

а) требования по санитарному содержанию организаций выполняются в полном объеме;

б) требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 5 лет с момента введения в действие настоящих санитарных правил;

в) требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с соответствующими учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики (далее – Госсанэпидслужба).

4. В отношении вновь строящихся рыбообрабатывающих организаций, настоящие санитарные правила и нормы применяются в полном объеме.

5. Контроль за выполнением требований настоящих санитарных правил и норм рыбообрабатывающими организациями осуществляется органами Госсанэпидслужбы и органами государственного ветеринарного контроля (надзора).

2. Требования к рыбообрабатывающим организациям.

6. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции в состав рыбообрабатывающей организации могут входить следующие производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, копильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда, жестяно-баночное и т.д.

7. При проектировании новых или реконструкции действующих рыбообрабатывающих организаций, необходимо руководствоваться СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию

вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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).

8. Проекты строительства новых и реконструкция существующих рыбообработывающих организаций, а также разработка и внедрение нового оборудования должны быть согласованы с учреждениями Госсанэпидслужбы.

9. По окончании строительства рыбообработывающая организация должна быть принята в эксплуатацию комиссией с обязательным участием представителя Госсанэпидслужбы.

10. Изменение технологического процесса изготовления рыбной продукции в каждом отдельном случае должно быть согласовано с учреждениями Госсанэпидслужбы.

11. Работа цеха на новом технологическом оборудовании, а также отремонтированном и реконструированном разрешается только после санитарной обработки с обязательным микробиологическим контролем.

12. Во всех цехах рыбо-перерабатывающей организации должны регулярно проводиться санитарные дни и смены. График санитарных дней в организации должен быть согласован с лабораторией организации и утвержден директором. При неблагоприятном санитарном состоянии производства по требованию лаборатории или Госсанэпидслужбы проводится внеплановый дополнительный санитарный день.

13. Санитарному контролю подвергаются все объекты, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.

14. Рыбная продукция по показателям безопасности и по их предельным значениям должна соответствовать 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).

15. Санитарно-микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

16. Визуальный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и санитарного состояния технологического оборудования является обязательным и должен проводиться каждые два часа в смену.

17. Организация по выпуску консервов, пресервов, малосоленой продукции с содержанием соли менее 5 %, копченой, кулинарной, икорной, варено-мороженой продукции должны иметь производственную лабораторию с обязательным включением в штат специалиста-микробиолога.

3. Планировка рыбообработывающих организаций.

18. Территория рыбообработывающей организации должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

19. Размещение рыбообработывающей организации должно исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других организаций.

20. Комплекс производственных цехов не должен располагаться ближе

15 м от красной линии (улица, шоссе).

21. Хозяйственная зона (ремонтные мастерские, гараж, склады и т.п.) должна располагаться не ближе 50 м от ближайших открываемых проемов производственных помещений.

22. Хранение во дворе стройматериалов, оборудования, инвентаря, тары, топлива разрешается в специально отведенных местах в надлежащем порядке.

23. В самостоятельные зоны выделяется зона строгого режима вокруг артскважин, а также защитная зона вокруг очистных сооружений.

24. На территории рыбообработывающей организации запрещается располагать различные помещения, не относящиеся к производству.

25. Для санитарной обработки автотранспорта должна быть отведена площадка с водонепроницаемым покрытием в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отвода сточных вод в канализационную систему и оборудованная емкостями для приготовления дезинфицирующих растворов.

26. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5 °С и не выше 30 °С, влажность – от 75 % до 80 %. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом помечены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

27. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера на 1 м во все стороны; размещают их не ближе 50 м от производственных и складских помещений. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м, иметь подводу воды и канализационный сток.

28. Туалеты для экспедиторов, грузчиков и т.д. рекомендуется устраивать во вспомогательном здании с отдельным выходом из туалета на территорию.

29. Цехи технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м, и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

30. Рабочие площади, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбной продукцией.

4. Производственные помещения.

31. Организация должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

32. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м² площади и 15 м³ воздуха.

33. В зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло- и газо- выделений из рабочей зоны высота производственных помещений должна быть не менее 4,2 м; на производствах с небольшой мощностью допускается высота помещений 3 м. Высота помещений жиромучных цехов, лакирования и литографирования, производства жестяных банок и выработки агар-агара должна быть не менее 6 м.

34. Устройство и планировка организаций должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать "грязные" и "чистые" части здания.

35. Расположение производственных помещений в здании и производства на территории рыбообработывающей организации должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с

грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

36. Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

37. Для хранения рыбной продукции организация должна иметь холодильник или камеры хранения, обеспечивающие температуру для конкретного вида продукции.

38. В многоэтажном здании цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

39. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, холодильные камеры, тузлучные, топочные, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.

40. В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающей организации должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки).

41. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования должны обеспечивать возможность их санитарной обработки.

42. Полы производственных помещений должны иметь твердую, не адсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и масло- устойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

43. Пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды.

44. Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов.

45. При отсутствии стока воды цехи должны быть снабжены оборудованием для удаления воды.

46. Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм.

47. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударо- стойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

48. Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные органами здравоохранения: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

49. Соединения листовых покрытий должны быть уплотнены мастикой или другим составом, стойким к воздействию горячей воды.

50. Стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно зашиты.

51. Двери, через которые поступают рыба и другие продукты, должны быть достаточно широкими, выполнены или обшиты коррозионно- и ударо- стойкими материалами и легко чиститься.

52. Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.

53. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть

окрашены в светлый цвет эмульсионными красками или побелены.

54. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

55. В случае, когда балки крыши не могут быть закрыты и внутренняя поверхность крыши служит потолком, все соединения должны быть уплотнены, а поддерживающие конструкции окрашены в светлый цвет. Поверхность крыши должна быть гладкой, легко очищаться и исключать попадание в рыбную продукцию пыли, загрязнений и конденсата.

56. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

57. В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

а) смывные краны из расчета: 1 кран на 150 м² площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов;

б) для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электро-полотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 человек;

в) для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места;

г) температура питьевой воды должна быть не выше 15 °С.

58. В рабочих помещениях и туалетах краны не должны быть ручными.

5. Водоснабжение и канализация.

59. Водоснабжение рыбообрабатывающих организаций должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать гигиеническим требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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). Результаты лабораторно-производственного контроля водоснабжения должны оформляться в соответствии с Приложением N 1 настоящих санитарных правил.

60. Система водоснабжения, выбор водоисточника и его оборудования должны быть согласованы с учреждениями Госсанэпидслужбы.

61. На всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду, как из поверхностных, так и из подземных источников, организуются зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1110-07 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 26 апреля 2007 года N 246, (регистрационный N 3955 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25).

62. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически запрещается.

63. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

64. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные

цвета.

Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

65. Для определения потребности в воде на хозяйственно-бытовые нужды, полив зеленых насаждений и прочие цели надлежит пользоваться следующими нормами расхода воды, указанные в таблице.

Назначение воды	Расход воды, л/сут.	
	Организация	
	канализованное	неканализованное
На питьевые цели и личную гигиену (на 1 чел.)	25	15
Душ (на 1 чел.)	40	
Столовая (на 1 обед)	20	
Прачечная механическая (на 1 кг сухого белья)	60	
Транспорт (на 1 автомашину)	600	
Поливка проездов (на 1 м ²)	2	
Полив зеленых насаждений (на 1 м ²)	4	
Клуб, красный уголок (на 1 посетителя)	6	
Медпункты (на 1 посещение)	6	
Лаборатория (на 1 кран/чел)	40-60	

66. Норма расхода воды на промывку полов, панелей и стен за смену:

а) в производственных помещениях, требующих особого санитарного режима (рыборазделочные, икорные, консервные, кулинарные, пресервные цехи, цех медицинских жиров и др.) – 10 л/м²;

б) в помещениях с небольшим загрязнением пола – 5 л/м².

67. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

68. Вода, используемая для технологических целей, должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Банкотару необходимо мыть питьевой водой и прошпаривать паром.

69. При производстве рыбной продукции, консервов для всех целей должна использоваться питьевая вода, отвечающая санитарно-гигиеническим требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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) (согласно Приложению N 2 к настоящим санитарным правилам).

70. Водопроводный узел должен находиться в изолированном закрывающемся помещении, иметь манометры, краны для отбора проб, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

71. Контроль качества питьевой воды проводится по методическим указаниям МУК 4.2.1018-03 "Санитарно-микробиологический анализ

питьевой воды", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 февраля 2003 года N 129 (регистрационный N 2067 от 24 марта 2003 года) (САЗ 03-13), а вода открытых водоемов – согласно правовому акту Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, регламентирующему санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов.

72. Устройство системы канализации организаций рыбной промышленности должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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).

73. Организации должны иметь отдельную сеть производственной, бытовой канализации, а для отвода атмосферных осадков – ливневой. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

74. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства рыбной продукции, рабочими местами и помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблока.

6. Освещение, отопление, вентиляция

75. Освещение производственных помещений должно соответствовать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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).

76. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

77. Люминесцентное освещение допускается только в случае, если решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.

78. Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

79. Санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал, а в цехах икорного производства – не реже 1 раза в неделю в соответствии с графиком санитарной обработки цеха.

Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

80. Все производственные помещения икорных цехов должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета от 1,5 до 2,2 Вт на 1 м³ воздуха. Бактерицидные лампы включают за 1 ч до начала работы (присутствие людей в помещении с включенными бактерицидными лампами запрещается). После выключения бактерицидных ламп в помещение разрешается входить не ранее чем через 30 мин.

Учет времени работы бактерицидных установок (в соответствии с паспортным ресурсом) ведется в специальном журнале.

81. Площадь окон в основных производственных цехах должна составлять не менее 30 % от площади пола. Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить на северную сторону. Наилучшая освещенность достигается расположением нижнего края окна на высоте от 80 до 90 см от пола, а верхнего – на расстоянии от 20 до 30 см от уровня потолка. Ширина простенков между окнами не должна превышать полуторную ширину окна.

82. Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя – не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

Световые проемы как внутри, так и снаружи здания не допускаются загромождать посторонними предметами.

83. Расстановка машин и оборудования в помещении должна проводиться с учетом максимального попадания светового потока на рабочие места, однако при этом исключается попадание прямых солнечных лучей.

84. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при перестановке или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

85. Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция, обеспечивающая условия воздушной среды в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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), ГОСТ 12.1.005-88 "Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны", утвержденные Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02-44).

86. Для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т.п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки.

87. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

88. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

89. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

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

91. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных

установок запрещается.

92. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

93. На организациях предусматривается централизованное отопление.

94. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 503 (регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-6).

95. Отопление на холодильниках, в отделениях по размораживанию сырья, в цехах холодного посола, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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).

96. Системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 150 °С или паровыми (13 °С) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

В административно-бытовых помещениях температура теплоносителя для двухтрубных систем отопления 95 °С, для однетрубных 105 °С.

97. Все производства, резко отличающиеся по температурно-влажностным режимам, должны быть в отдельных помещениях и сообщаться между собой при необходимости через тамбуры, коридоры, двери и т.п.

98. Источники значительного паро - и тепло - выделения следует тепло - изолировать (закрывать крышками, изолировать кожухами, оборудовать колпаками).

99. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от внешних метеорологических условий.

7. Содержание территории и производственных помещений.

100. Территорию рыбообработывающей организации следует содержать в чистоте и порядке, летом - поливать, а зимой - очищать от снега и льда.

101. Уборка территории организации в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки.

102. Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

103. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

104. По окончании работы производится уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы и т.п. должны протираться влажным материалом, после чего моют полы. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются. В процессе работы

влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

105. Для поддержания цехов и участков в должном санитарном состоянии в рыбообрабатывающих организациях проводятся санитарные дни:

а) в консервном, пресервном, икорном, кулинарном, копильном производствах, производстве рыбного фарша – 1 раз в неделю;

б) при производстве варено-мороженой продукции из ракообразных, соленой икры – 1 раз в 5 дней;

в) при производстве мороженой, соленой и пряной продукции, кормовой муки и жира – 1 раз в 10 дней.

После проведения санитарных дней необходимо осуществлять микробиологический контроль.

106. Время остановки цехов, сроки проведения ремонта и объем работ должны быть утверждены руководством организации.

107. Косметический ремонт цехов, участков организации должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении плесени стены, потолки и углы перед побелкой обрабатываются оксифенолятом натрия или другими разрешенными к применению антисептиками. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

В целях защиты от повреждений облицовки, покраски стен и дверных проемов должны быть установлены отбойные уголки и ограничители на полу.

Места с отбитой штукатуркой подлежат заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

108. Расположение и установка оборудования в производственных цехах не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест.

109. Не допускается наполнение контейнеров отходами производства более 2/3 их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

110. Мусор, битое стекло, лом тары, отходы от сжигания топлива и т.д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом.

111. Пребывание домашних животных на территории и в помещениях рыбообрабатывающей организации категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

112. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

113. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в специальной или санитарной одежде.

114. У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви: скребки, решетки, половики, щетки и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезинфицирующие коврики, смоченные 0,5 % раствором хлорной извести или хлорамина. Дезинфицирующие коврики необходимо менять 1 раз в смену.

8. Требования к оборудованию, инвентарю и таре.

115. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться.

Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

116. Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 30 см.

117. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

118. Бункеры, чаны, ванны, блок-формы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции.

119. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из некоррозийных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

120. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

121. При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

122. Отбор проб для анализов следует проводить только металлическими ложками, трубками, шупами.

123. Производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается.

124. Оборудование, инвентарь, тара, включая покрытия, имеющие контакт с пищевой продукцией и сырьем, должны быть, изготовлены из материалов, допущенных для этих целей.

125. Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать санитарным требованиям и упаковываться в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

126. Тара, используемая для фасования консервируемых продуктов, должна отвечать требованиям ГН МЗ и СЗ ПМР 2.3.3.972-09 "Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 25 февраля 2009 года N 96 (САЗ 09-17). Периодичность проверки качества тары и оценку ее санитарного состояния проводят, руководствуясь правилами отбора проб и методами испытаний, указанными в ведомственных документах. Требования к мойке и дезобработке консервных и пресервных банок изложены в Приложении N 3 к настоящим санитарным правилам.

127. Крышки банок должны поступать в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Освобождать крышки от упаковочных материалов необходимо непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины.

Крышки металлические к стеклянным, полимерным и металлическим банкам должны быть чистыми, упакованными в водонепроницаемую или промасленную бумагу. При условии освобождения от упаковочных материалов перед непосредственным закатыванием банок они могут использоваться без предварительной обработки.

128. Покрытие внутренней поверхности жестяных банок и крышек должно быть устойчивым.

129. Банкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях с учетом соответствующего каждому виду материала температурного режима.

Не допускается хранить на свету банкотару из полимерных материалов.

130. Бочкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях или под навесом на поддонах.

131. Тара и упаковочные материалы должны быть изготовлены из материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики и иметь необходимые документы, подтверждающие их гигиеническую безопасность, а также соответствовать требованиям законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

132. Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

133. Мероприятия по мойке и дезинфекции производственных цехов, оборудования, инвентаря, тары, транспорта в организациях осуществляются с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

134. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары осуществляют в соответствии с требованиями, установленные Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

9. Вспомогательные материалы и лед.

135. Вспомогательные материалы должны иметь документ, удостоверяющий качество, и подвергаться входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

136. При использовании импортных пищевых добавок организация должна иметь сертификат соответствие и спецификацию от фирмы-поставщика.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание в другую посуду для хранения не допускается.

137. Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

138. Продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.

139. Пряности хранятся и транспортируются в упакованном виде.

140. Категорически запрещается хранить пряности в помещениях с сильно пахучими веществами.

141. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

142. Растительное масло, поступившее в организацию, должно проверяться лабораторией на наличие золотистого стафилококка, храниться в непрозрачной наглухо закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше днища бака.

143. Масло сливочное и меланж должны храниться на стеллажах в холодильной камере в соответствии с требованиями 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).

144. Бутылки с уксусной кислотой должны быть установлены в плетеные корзины или деревянные ящики-клетки с мягкой прокладкой в сухом прохладном месте (обособленно).

145. Для хранения соли следует использовать специальные закрытые складские помещения с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Солехранилища должны защищать соль от попадания в нее атмосферных осадков, грунтовых вод и механических загрязнений (песка, пыли и т.д.) и исключать возможность потерь соли.

146. Для хранения соли на месте работы следует применять специальные бункеры, ящики и другие емкости, не допуская загрязнения соли.

147. Для изготовления льда применяют чистую питьевую воду. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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).

При изготовлении хлорного льда используют хлорную известь с массовой долей хлора не менее 25 %.

148. Изоляционные материалы, используемые для укрытия льда, должны быть чистыми. Хранить изоляционные материалы следует вблизи площадок, отведенных для льдохранилища (бунты), при соблюдении необходимых мер защиты материалов от атмосферных осадков.

149. Лед искусственный или естественный, применяемый для охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), должен соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

150. Лед необходимо хранить в соответствии с санитарными требованиями.

151. Условия транспортирования льда должны обеспечивать сохранность его качества.

При перевозке на открытых машинах лед необходимо накрывать чистым брезентом.

152. При работе в соле- и льдо - хранилищах рабочие должны пользоваться специальной обувью и инвентарем.

10. Рыбоприемный и рыбоперерабатывающий цехи

153. Рыбоприемный цех рыбообрабатывающей организации должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы, и иметь уклон в сторону канализационного трапа.

154. К рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления дезинфицирующих растворов.

155. Рыбоприемные площадки, необходимо ежедневно очищать и дезинфицировать 2 % раствором хлорной извести и промывать чистой водой.

156. Пространство под приемной площадкой должно содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

157. При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

158. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбонасосы, автокары и т.п.).

159. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы плиткой, не иметь щелей, а полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.

160. Пол цеха периодически должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться. Стены и перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

161. До разделки рыбу кладут в специальный бункер или на поддон. Расстояние между полом и поддоном не менее 30 см. Запрещается помещать рыбу на пол.

162. По мере загрязнения следует проводить промывку рыбообделочных столов. Машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

163. Шланги, используемые для мойки рыбы, должны храниться в свернутом виде на стене, причем конец шланга не должен доходить до пола.

164. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем, мочалки и т.д.

165. По окончании разделки рыбу тщательно промывают в чистой проточной воде (температура не выше от 15 °С до 18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом согласно технологическим инструкциям или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

166. Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики.

Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 ч.

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

167. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направлять в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 0 °С до 5 °С. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 ч.

168. Рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из цеха не реже одного раза в смену.

При отправлении на корм скоту отходы необходимо предъявлять органам ветеринарного надзора.

11. Обработка рыбы холодом.

169. При изготовлении охлажденной рыбы следует применять дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт.

170. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С).

171. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры замороженной рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

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

173. 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.

174. Воду в глазировочных ваннах необходимо менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки и одновременно зачищать ванны.

175. Вода, используемая для глазирования рыбы, должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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).

176. Камеры хранения, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой необходимо охладить до заданной температуры хранения.

177. Камеры хранения рыбы и рыбных продуктов необходимо обеспечить приборами и средствами контроля влажности и температуры.

178. Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с использованием регистрирующих самопишущих приборов или проверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте от 1,5 до 1,8 м от пола.

179. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения необходимо проводить не реже одного раза в неделю с помощью соответствующих стационарных или переносных приборов (психрометров, гигрометров, гигрографов).

180. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха в камерах хранения следует записывать в контрольный журнал.

181. Размещение регистрирующих устройств должно обеспечивать удобство считывания информации. Датчик регистрации должен быть расположен в точке, наиболее удаленной от источника холода, т.е. там, где температура помещения наивысшая. Данные регистрации температуры должны сохраняться до реализации продукции и быть готовы для предъявления инспектирующим органам.

182. На холодильниках вместимостью свыше 5 тыс. тонн для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы.

183. Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения.

184. Продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или не свойственный ей запах и другие отклонения от требований стандартов, должна приниматься только на временное хранение.

185. Вопрос реализации такой продукции решается технологом и товароведом, а в сложных случаях, касающихся безопасности продукции, с привлечением территориальных центров Госсанэпидслужбы. На основании полученного заключения она передается из холодильника (по согласованию с поставщиком) на переработку соответствующей организации или направляется для дальнейшей реализации.

186. Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 50 см от стен и на высоте от пола не менее 20 см.

187. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары,

категорически запрещается.

188. В отдельных случаях при недостатке свободных емкостей допускается кратковременное хранение в одной камере разнородных продуктов, требующих одинакового температурного режима хранения, при условии, что это не повлечет за собой ухудшения их качества.

189. Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

190. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию необходимо проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в год.

191. Снятие снеговых "шуб" с батарей должно проводиться по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, а воздухоохладителя – 1 раз в сутки.

192. Администрация холодильника обязана строго следить за сроками хранения продукции и своевременной ее реализацией.

193. Ответственность за санитарное и техническое состояние холодильника несет администрация холодильника.

12. Производство соленой продукции.

194. Сырье, используемое в производстве соленой продукции, должно удовлетворять требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

195. Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с утвержденными технологическими инструкциями.

196. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь необходимо тщательно очищать от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверять водонепроницаемость.

197. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) должен быть промаркирован, ежедневно промываться и дезинфицироваться 1 раз в неделю.

198. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

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

200. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован, и храниться в специально отведенном месте.

201. Оставшийся в чанах после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2-3 единиц, после очистки (фльтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

202. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых 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, не отвечающих санитарным требованиям.

203. К емкостям для размораживания, посола и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода.

204. Сливная труба из емкостей должна быть оборудована запорной арматурой.

205. Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры,

изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

206. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках следует осуществлять в соответствии с утвержденными технологическими инструкциями.

207. Стеллажи для стекания размороженной, промытой и соленой рыбы должны находиться на высоте не менее 40 см от пола.

13. Пресервное производство.

208. Пресервный цех (участок) может проектироваться в отдельном здании или изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

209. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок), в зависимости от технологического процесса, должны быть 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 °С до минус 8 °С; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная (процесс приготовления и подачи тузлука должен быть механизированным).

210. Санитарно-микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

211. Сырье, используемое при производстве пресервов, должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

212. Процесс приготовления пресервов в соусах и заливках должен быть максимально механизирован.

213. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

214. Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

215. Пряную соленую заливку смешивают с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

216. Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 °С до минус 8 °С.

217. На производстве пресервов должен быть организован санитарный пост.

14. Производство консервов.

218. Выработка консервов разрешается в организациях, обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.

219. Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, а также участков: сырьевого, обжарочного, бланшировочного и расфасовочного.

220. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией.

221. Применяемое сырье должно соответствовать ветеринарным требованиям и требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

222. Санитарно-технологический контроль необходимо осуществлять согласно технологических инструкций организации.

223. Стерилизацию консервов необходимо проводить по режимам, утвержденным действующими инструкциями.

224. Автоклавы должны оборудоваться контрольно-регистрирующими самопишущими приборами. Работа на автоклавах без термографов или с неисправными термографами запрещается.

225. Срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. На термограмме четко чернилами указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика. Для учета термограмм ведется специальный журнал.

226. Все контрольно-измерительные приборы на автоклавах для стерилизации должны проверяться в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

227. При экспорте продукции должны периодически выполняться проверки эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки, а именно:

а) инкубационные тесты – при 37 °С в течение семи дней или при 35 °С в течение десяти дней;

б) осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории организации.

228. Ежедневно через установленные интервалы должны отбираться пробы с целью контроля эффективности закатки. Для этого следует иметь надлежащее оборудование для обследования срезов соединительных швов банок.

229. При экспорте продукции для проверки закаточного шва необходимо отбирать с интервалом 30 мин по две банки от каждой закаточной машины.

230. Проводятся проверки на наличие повреждений у банок.

231. Все банки, прошедшие тепловую обработку при практически одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

232. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы должны быть слиты, а системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

233. Хранение консервов в организации-изготовителе должно проводиться в сухих складских помещениях при заданном режиме (температура, влажность воздуха). Бомбажные и другие бракованные консервы необходимо хранить в отдельном помещении.

15. Кулинарное производство.

234. Кулинарный цех должен размещаться в изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

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

236. Сырье, используемое в кулинарном производстве, должно соответствовать 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).

237. Обработку яиц необходимо осуществлять в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны просматриваться через овоскоп, промываться теплым 0,5 % раствором кальцинированной соды, дезинфицироваться 0,5 % раствором хлорамина или 2 % раствором хлорной извести, ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 мин. После обработки следует выкладывать их на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах запрещается.

238. Овощи, зелень после предварительной промывки перебирают, очищают и снова промывают водой. Очищенные овощи можно хранить в закрытой емкости только в целом виде не более 2-3 ч.

239. Температуру процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий следует обязательно регистрировать в специальном журнале. Температура внутри изделия должна быть не ниже 80 °С.

240. По окончании обжарки продукт охлаждают до 20 °С и немедленно фасуют.

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

242. Температура процессов варки и копчения колбас регистрируется в специальном журнале. После варки температура внутри батона должна быть не ниже 80 °С, после копчения от 45 °С до 50 °С.

243. При санитарной обработке оборудования для шприцевания колбас разбирают все съемные части. Цилиндр промывают и обезжиривают. Трудно разбираемое дозаторное приспособление промывают 2-3-кратным пропусканием моющих, а затем дезинфицирующих растворов из цилиндра шприца. После дезинфекции дозаторное приспособление промывают водой.

244. Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1324-06 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные 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).

245. Не допускается в реализацию готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и т.п.) без крышек и неопломбированная.

16. Производство рыбного фарша.

246. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется рыба с температурой от 0 °С до 5 °С.

247. Сырье, используемое для производства рыбного фарша, должно отвечать ветеринарным требованиям и требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

248. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

249. Все технологические операции по приготовлению рыбного фарша должны максимально быстро следовать одна за другой.

250. Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4-7 мин в зависимости от вида. Температура фарша при этом должна быть не выше 10 °С.

251. Смесь веществ, стабилизирующих фарш, следует готовить заблаговременно и хранить в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

252. Санитарная обработка технологического оборудования при производстве рыбного фарша проводится в соответствии с технологической инструкцией организации.

17. Вареная продукция из ракообразных и моллюсков.

253. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается в организациях, обеспеченных ежесменным микробиологическим контролем.

254. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям.

255. Шелушение и обдирание должно выполняться при соблюдении санитарно-гигиенических условий.

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

18. Производство копченой продукции.

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

а) 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;

б) для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и мощных средств и коптильной жидкости;

в) для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

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

259. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они

тщательно очищаются, промываются 1-2 % горячим раствором кальцинированной соды, пропариваются. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю.

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

261. Сырье, используемое для производства копченой продукции, должно отвечать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

262. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 °С до минус 2 °С, рыбу холодного копчения – при температуре от 0° С до минус 5 °С.

263. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18 °С немедленно после охлаждения.

264. Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.

265. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.

266. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками.

267. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, необходимо мыть горячим 0,5 % раствором кальцинированной соды, дезинфицировать, ополаскивать и просушивать.

268. Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

269. Хранение, реализация, перевозка готовой продукции горячего копчения должны производиться в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1324-06 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные 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).

19. Производство вяленой и сушеной рыбной продукции.

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

- а) упаковочное;
- б) камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента;
- в) отделение обработки тары и инвентаря.

271. Стены, потолки закрытых помещений, предназначенных для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть гладкими и легко поддающимися санитарной обработке.

272. Камеры, предназначенные для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть снабжены контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

273. Сырье, используемое в производстве вяленой и сушеной рыбной продукции, должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР

№ 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 № 338 (регистрационный № 5070 от 30 ноября 2009 года) (САЗ 09-49).

274. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалках или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 50 м от мусоросборников, туалетов.

275. Площадка под вешалками при вялении в естественных условиях должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалками запрещается.

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

277. Клетки, шомпола, рейки, решетки и т.п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку, тщательно очищаться, промываться 1-2 % горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики и иметь необходимые документы, подтверждающие их гигиеническую безопасность, а также соответствовать требованиям законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

278. Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см.

Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бурты на ночь.

279. Хранение вяленой продукции производится в охлаждаемом помещении при соответствующей температуре и относительной влажности воздуха.

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

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

20. Икорное производство.

282. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность процесса. Выработка икры в банках и бочках должна быть отдельной.

283. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными.

284. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т.п.). Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т.п.) должен изготавливаться из материалов, отвечающих требованиям настоящих санитарных правил.

285. Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован умывальниками с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжен устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

286. При производстве икры должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний (паразиты, характерны только для икры лососевых рыб) и посторонних

включений.

287. Сырье, используемое в икорном производстве, должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

288. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0 °С).

289. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

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

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

292. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно стирать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой.

293. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

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

295. Икра должна храниться в зависимости от ассортимента при температуре в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1324-06 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные 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).

296. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

297. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно после работы, санитарный день – не реже 1 раза в 5 дней.

298. Для санации воздуха в производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы (от 1,5 до 2,2 Вт на 1 м³ воздуха).

21. Производство медицинских рыбных жиров, витаминов и гидролизатов.

299. На производстве по выработке рыбных жиров, витаминов и гидролизатов, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с утвержденными технологическими инструкциями.

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

301. Температура воздуха в складских помещениях должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 503

(регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-6).

302. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения препаратов.

303. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться. Промывные воды должны удаляться через жиρούловитель.

304. Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты - иметь съемные крышки. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

22. Санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за условиями производства.

305. Органы государственной санитарно-эпидемиологической службы и органы государственного ветеринарного контроля (надзора) Приднестровской Молдавской Республики должны организовать контроль за соблюдением настоящих санитарных правил.

306. Контролю должны подвергаться:

- а) рыбообрабатывающие организации;
- б) оптовые рынки, аукционы;
- в) маркировка, условия хранения, транспортирование.

23. Специальный контроль.

307. Органолептический контроль рыбной продукции осуществляется согласно ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты из переработки", утвержденные Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 19 февраля 2003 года N 72 (регистрационный N 2030 от 4 марта 2003 года) (САЗ 03-10) и требованиям технических условий.

308. Если в результате органолептического контроля обнаружено, что рыбная продукция непригодна для употребления в пищу, должны быть приняты меры по изъятию и уничтожению этой продукции.

309. В случае появления сомнений в свежести рыбной продукции органолептическая оценка может быть дополнена химическим или микробиологическим контролем.

310. Химический контроль рыбной продукции осуществляется согласно требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

311. При экспорте рыбной продукции химический контроль включает в себя определение общего азота летучих оснований (ОАЛО), азота, триметиламина и гистамина.

312. Рыбная продукция считается непригодной для потребления людьми при следующем превышении уровня содержания общего азота летучих оснований (ОАЛО):

- а) для категории рыб группы А
Sebastes spp. (морские окуни),
Helicolenus dastylepterus (синеротые окуни),
Sebastichibus capensis (капские окуньки) - 25 мг азота на 100 г исследуемой пробы;
- б) для категории рыб группы В
семейство Pleuronectidus* (8) (правосторонние камбалы) - 30 мг

азота на 100 г исследуемой пробы;

в) для категории рыб группы С

Salmosalar (атлантический лосось),

семейство *Merlucciidae* (мерлузовые),

семейство *Gadidae* (тресковые) – 35 мг азота на 100 г исследуемой пробы.

313. Уровень содержания гистамина регламентируется только у рыб семейства скумбриевых, тунцовых, лососевых и сельдевых. При определении гистамина из каждой партии должны быть взяты 9 проб, соответствующих следующим требованиям:

а) средний уровень не должен превышать 100 мг/кг;

б) у двух проб уровень может быть выше 100 мг/кг, но менее 200 мг/кг;

в) ни одна проба не должна превышать уровень 200 мг/кг.

Если рыба этих семейств подвергалась обработке в рассоле для созревания, уровень гистамина в конечном продукте может быть выше, но не более 400 мг/кг.

314. Содержание токсичных веществ, попадающих в продукцию из водной среды, должно соответствовать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

315. Микробиологический контроль рыбной продукции осуществляется согласно требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 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).

316. Рыбная продукция до направления на пищевое потребление или производство должна пройти осмотр с целью обнаружения любых визуально различимых паразитов.

317. Рыба или части рыбы, явно зараженные паразитами, не должны направляться в продажу для пищевого употребления.

318. Организация должна гарантировать соответствие выпускаемой продукции по показателям качества требованиям нормативной документации и СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденный 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) и сопровождать каждую партию документами установленной формы.

319. Каждая партия продукции должна сопровождаться удостоверением качества (Приложение N 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14; 15 к настоящим санитарным правилам), подписанным руководителями организации.

320. Выпускаемая и реализуемая продукция, должна сопровождаться качественным удостоверением производителя, ветеринарным свидетельством, сертификатом соответствия.

24. Требования к рыбной продукции при наличии паразитов.

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

322. Экспертизу на наличие паразитов осуществляют в рыбообрабатывающих организациях – производственная лаборатория, ветеринарные лаборатории центров Госсанэпидслужбы.

323. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов), последние должны максимально удаляться. В тех случаях, когда полностью освободить рыбу от посторонних включений не

удаётся, её следует направлять на заключение компетентных органов.

324. При обработке рыбы, пораженной паразитами или больной инфекционными заболеваниями, следует выполнять следующие правила:

а) не выбрасывать в водоем рыбу или ее части, а также отходы;

б) не скармливать домашним животным мясо и внутренности рыб, пораженные паразитами;

в) свежую рыбу с поражением кожи трихинной, костией, холодонеллой, интиофтририусом и т.п. необходимо обмывать горячей водой или 5 % раствором поваренной соли до промывки в воде;

г) после окончания обработки пораженной рыбы производится уборка и дезинфекция цеха, оборудования, инвентаря; руки необходимо мыть с мылом и дезинфицировать 0,2 % раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим средством;

д) при технологической обработке необходимо следовать в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами "Экспертиза рыбы и рыбных продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики N 261 от 30 мая 2005 года (регистрационный N 3309 от 15 августа 2005 года) (САЗ 05-34).

325. 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 перечисленных паразитов, считается "условно годной".

326. 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.

327. При определении пищевой и кормовой пригодности морских рыб обычно имеют значение только паразиты, находящиеся в мышечной ткани; в других случаях должны учитываться и паразиты поверхности тела, печени, икры или молок, если эти части направляются для пищевого или кормового использования.

328. Паразиты жабр, других органов, в особенности пищеварительного тракта и собственно полости тела, не могут быть причиной браковки рыбы или понижения ее сортности.

329. Если в инспектируемой выборке обнаружена хотя бы одна личинка гельминта в живом состоянии, партия не должна быть разрешена к реализации через торговую сеть. Рыба должна быть обеззаражена.

330. Рыбу, пораженную микроспоридиями (разжижение мышечной ткани), следует после вылова замораживать как можно скорее, чтобы свести к минимуму проявление нарушения консистенции рыб.

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

331. Использование "условно годной" рыбы в пищевых целях допускается в соответствии с "Ветеринарно-санитарными правилами "Экспертиза рыбы и рыбных продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики N 261 от 30 мая 2005 года (регистрационный N 3309 от 15 августа 2005 года) (САЗ 05-34).

332. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбы, её следует использовать для пищевых целей только после засаливания, термической обработки или в виде консервов.

333. В рыбообработывающих организациях необходимо обеспечивать меры профилактики заражения личинками лентецов и описторхиса работающих. Лица, занятые переработкой рыбы, должны соблюдать меры

личной профилактики. Запрещается пробовать сырой фарш и другие полуфабрикаты рыбных блюд и икры, необходимо своевременно обеззараживать отходы, получаемые при разделке рыбы.

334. Вопрос о возможности использования на пищевые цели рыбы, зараженной гельминтами, решает начальник производственной лаборатории или один из главных руководителей технологической службы и представитель ветеринарной службы.

335. При экспорте рыбной продукции следует руководствоваться правилами визуального осмотра для выявления паразитов:

а) наблюдаемыми паразитами считаются паразиты или группа паразитов, имеющих размеры, окраску и текстуру, легко позволяющие отличить их от тканей рыбы;

б) под визуальным контролем понимается неразрушающая проверка рыбы или рыбных продуктов без применения оптических или увеличивающих систем и при хорошем освещении для человеческого зрения, в случае необходимости допускается применение дополнительного освещения;

в) визуальный контроль должен выполняться на репрезентативном количестве образцов;

г) лица, назначенные для визуального контроля в организациях, должны определять масштаб и частоту визуального контроля, исходя из природы рыбных продуктов, их географического происхождения и использования.

25. Упаковка.

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

337. Упаковочные материалы и тара должны:

а) не нарушать органолептические характеристики рыбной продукции;

б) изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

в) быть достаточно прочными.

338. Тара для упаковки пищевой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, пройти санитарную обработку (механическая очистка, мойка горячей водой с моющими средствами, дезинфекция, ополаскивание и сушка). Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

Тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся очистке и дезинфекции.

339. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

340. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищены от пыли и загрязнений.

26. Маркировка.

341. Маркировку наносят на транспортную и потребительскую тару. Структурные элементы маркировки указывают в зависимости от упаковываемой продукции и по согласованию с заказчиком.

342. При экспорте рыбной продукции на упаковке и сопроводительном документе должны быть указаны:

а) страна-отправитель;

б) зарегистрированный и допущенный номер рыбообработывающей организации.

27. Хранение и транспортирование.

343. Хранение и сроки доставки рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с условиями, определенными на данный вид продукции, и быть указаны в сопроводительном документе.

Мороженая продукция должна содержаться при температуре не выше минус 18 °С. Во время ее доставки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 °С.

344. Автотранспорт для перевозки готовой продукции должен иметь санитарный паспорт.

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

346. При использовании льда для охлаждения должен быть обеспечен хороший сток талой воды, чтобы исключить ее попадание на продукцию. Внутренние поверхности транспортного средства должны быть выполнены из материала, не оказывающего отрицательного воздействия на рыбную продукцию, быть гладкими, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

347. Транспортные средства для рыбной продукции не могут использоваться для доставки другой продукции.

348. Транспорт, используемый для перевозки живой рыбы, заготовленной в рыбоводных хозяйствах, должен быть оборудован изотермическими цистернами, контейнерными установками или другими средствами, обеспечивающими сохранность качества живой рыбы.

349. Цистерны, контейнеры и другие емкости должны быть тщательно промыты, продезинфицированы 3 % раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим средством, вновь промыты и залиты водой.

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

Допускается транспортирование живой рыбы в водопроводной воде, содержащей хлор, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30–50 мин.

350. Водитель и экспедитор обязаны иметь при себе медицинские книжки, чистые халаты, санитарный паспорт на машину.

28. Требования при разгрузке и оптовой продаже рыбной продукции.

351. Оборудование для разгрузки должно быть изготовлено из материала, который легко очищается и дезинфицируется, и содержаться в чистоте.

352. При разгрузке следует избегать загрязнения рыбной продукции, в частности, надлежит следить за тем, чтобы:

а) операция по разгрузке проходила быстро;

б) рыбная продукция помещалась без задержек в защищенную среду, обеспечивающую температурные условия ее хранения, а при необходимости – на лед;

в) не использовалось оборудование, которое могло бы повлиять на качество продукции.

353. Помещения аукционов или оптовых рынков, где выставляется для продажи рыбная продукция, должны:

а) быть крытыми, потолки и стены должны легко очищаться и дезинфицироваться;

б) иметь водонепроницаемый, легко моющийся и дезинфицирующийся пол, обеспеченный системой для стока воды;

в) быть оборудованы умывальниками и туалетами. Умывальники обеспечиваются средствами для мытья и дезинфекции рук и одноразовыми полотенцами;

г) иметь хорошее освещение;

д) использоваться только для демонстрации или хранения рыбной

продукции; не допускается въезд транспортных средств с выхлопными газами, которые могут повредить качество продукции;

е) регулярно, по крайней мере, после каждой продажи, емкости должны очищаться и промываться с обеих сторон питьевой водой; в необходимых случаях они должны дезинфицироваться;

ж) иметь заметные знаки, запрещающие курение, сплевывание, прием пищи и нахождение животных;

з) закрываться, если компетентные органы считают это необходимым;

и) иметь приспособления, обеспечивающие надежное водоснабжение, отвечающее гигиеническим требованиям;

к) иметь специальные водонепроницаемые приемники из нержавеющей стали для рыбной продукции, непригодной для потребления;

л) иметь оборудованную комнату для проведения инспекций рыбной продукции.

354. После разгрузки или первой продажи рыбная продукция должна незамедлительно доставляться в пункт назначения.

355. Места продажи должны иметь холодные помещения достаточного размера, обеспечивающие хранение рыбной продукции в соответствии с требованиями 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).

29. Охрана окружающей среды.

356. При промышленной переработке рыбного сырья и производстве рыбной продукции должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.6.575-07 "Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 3 июля 2007 года N 384 (регистрационный N 4031 от 7 июля 2007 года) (САЗ 07-33), СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", утвержденные 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 08-4).

357. При проектировании организаций должны учитываться предельно допустимые нагрузки на окружающую природную среду и предусматриваться надежные и эффективные меры предупреждения, устранения, загрязнения окружающей природной среды вредными отходами, их обезвреживание и утилизация, внедрение ресурсосберегающих, малоотходных и безотходных технологий и производств.

358. Строительство, реконструкция организаций, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы, в строгом соответствии с действующими природоохранными, строительными, а также санитарными нормами и правилами.

359. При строительстве и реконструкции организаций, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно-защитной зоны устанавливаются в соответствии с 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).

360. Свободные участки и территория организации вдоль ограждения должны быть озеленены кустарником и деревьями.

Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих опущенные семена.

361. Производственные, бытовые, ливневые стоки рыбообработывающих организаций должны сбрасываться в канализацию и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных очистных сооружениях в соответствии СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", утвержденные 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 08-4). Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с учреждениями Госсанэпидслужбы. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания, а также устройства поглощающих колодцев запрещается. Условия сброса должны согласовываться с учреждениями Госсанэпидслужбы в каждом конкретном случае.

362. Системы вентиляции не должны быть источником загрязнения воздушной среды дымом и вредными газами.

363. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных помещениях во избежание проникновения дыма и газов должен быть создан подпор воздуха.

Все выбросы в атмосферу от технологического оборудования, содержащие вредные примеси, должны очищаться. Температура на поверхности воздухопроводов не должна превышать 45 °С.

30. Охрана труда, медицинские осмотры и обследования.

364. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса в организации, в цехе, на участке, каждом рабочем месте.

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

366. Микроклимат организации должен соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 503 (регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-6).

367. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений и на территории организации должны соответствовать 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", утвержденные 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 07-8) и составлять не более 80 дБ.

368. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные 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) и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

369. Полы производственных помещений, расположенных над не

отапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5 °С, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

370. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются. В зоне примыкания полов к наружным стенам предусматривается утепление.

371. При осуществлении естественной вентиляции не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

372. В цехах со значительными тепловыделениями, проектируемыми в южных районах, следует предусматривать кондиционирование воздуха.

373. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны должна отвечать требованиям ГОСТ 12.1.005-88 "Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны", утвержденные Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02-44).

374. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, а также декретированный контингент подлежат обязательным предварительным при поступлении на работу 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 10-2).

375. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты обследования, а также сведения о прохождении работником обучения по программе гигиенической подготовки.

376. Администрация организации не должна допускать к работе больных и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры и не сдавших зачет по санитарно-гигиеническому обучению.

377. Начальник цеха или ответственное лицо, утвержденное приказом по цеху, ведет специальный график прохождения медицинских обследований. Личные медицинские книжки хранятся у начальника цеха или ответственного лица.

31. Правила личной и профессиональной гигиены.

378. Все работники рыбообработывающих организаций обязаны выполнять правила личной и профессиональной гигиены.

379. Каждый работник в организации несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

380. Работники организации должны носить чистую спецодежду или санитарную одежду и головные уборы. У лиц, имеющих по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с открытой рыбной продукцией, головной убор должен полностью закрывать волосы.

381. Санитарная одежда должна быть изготовлена из материалов светлых тонов, иметь отличительную поцеховую маркировку. Обувь должна быть рассчитана на многократную дезинфекцию.

Комплект санитарной одежды для рабочих разделочных цехов состоит из колпака (косынки), хлопчатобумажного халата, резиновых сапог, прорезиненного фартука, хлопчатобумажных и резиновых перчаток; для рабочих цеха фасовки, укладки и упаковки – колпака (косынки), хлопчатобумажного халата или куртки, хлопчатобумажных брюк, кожаных тапочек, четырехслойных марлевых повязок, индивидуального полотенца.

382. Санитарную одежду следует носить только во время работы,

запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

383. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками и иголками, запрещается приносить в цех предметы личного туалета и другие посторонние предметы.

384. Работники, направленные на обработку и подготовку рыбной продукции, должны мыть руки перед началом работы и каждый раз при возобновлении работы. Раны на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой. Работники с гнойничковыми ранами к работе не допускаются.

385. Укладчицы консервного, кулинарного и икорного цехов, а также участков мелкой расфасовки обязаны перед началом работы, после посещения туалета (но не менее двух раз в смену) мыть руки с последующей их дезинфекцией, не покрывать ногти лаком и должны временно отстраняться от работы с готовой продукцией при наличии гнойничковых заболеваний рук или отсутствии водонепроницаемых повязок на поврежденных участках рук.

386. Работники должны быть обеспечены защитно-профилактическими средствами для кожи рук.

Работники разделочных и расфасовочных цехов должны не реже двух раз в смену обеззараживать руки 0,1 % раствором хлорамина или другими антисептиками, а для профилактики гнойничковых заболеваний проводить обработку рук раствором марганцево-кислого калия (1 г на 10 л воды), силиконовым кремом, мылом "Гигиена", жидкостью Новикова или другими, предназначенными для этой цели средствами.

387. Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

Используемые в работе салфетки должны меняться по мере их загрязнения, но не реже двух раз в смену. Стирка салфеток и их дезинфекция (0,1–0,5 % раствор хлорамина) должны производиться централизованно в специальном помещении.

388. Перед посещением общественных, административных помещений, а также туалета необходимо снимать санитарную одежду. Перед входом в производственный цех необходимо тщательно обрабатывать обувь (дезинфицирующий коврик, емкость с дезинфицирующим раствором).

389. С материалами по дезинфекции и дератизации должен работать персонал, знакомый с правилами их использования. Применение материалов не должно создавать какого-либо риска загрязнения продукции.

390. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками организации должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале (Приложение N 16 настоящих санитарных правил). При отсутствии в штате организации медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник организации или мастер цеха).

391. Постоянный контроль за соблюдением работниками цеха правил личной и профессиональной гигиены осуществляется технологом и мастером.

392. Ответственность за санитарное состояние и выполнение в организации настоящих санитарных правил несет руководитель организации.

393. Запрещается курить, плевать, есть и пить в рабочих помещениях и местах хранения рыбной продукции.

394. Принимать пищу разрешается только в буфетах, столовых или специально отведенных для этого помещениях.

395. После окончания работы необходимо сдать свое рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду – лицам, ответственным за ее прием, хранение и выдачу.

396. Слесари-электромонтеры, наладчики и другие работники, занятые наладочными и ремонтными работами в производственных цехах и складских помещениях, обязаны также выполнять правила личной гигиены и принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в готовую продукцию, сырье и полуфабрикаты.

32. Бытовые помещения.

397. Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников и при входе снабжены приспособлениями для очистки и дезинфекции обуви.

398. Специализированные цехи по производству икры должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

399. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей, санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, сушильные шкафы, помещение дежурного персонала, ножные ванны, респираторные.

400. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться изолированно от гардеробных для верхней и домашней одежды.

401. Помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, должны быть смежными и оборудованными открытыми и закрытыми кабинами.

402. При количестве женщин более 100 в смену оборудуется помещение для личной гигиены, а при меньшем количестве – специальная кабина с гигиеническим душем.

403. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м, а выше, до несущих конструкций, окрашивают эмульсионными или другими влагостойкими разрешенными красками; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой, полы – керамической плиткой.

404. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать влажным способом и не реже одного раза в неделю подвергать дезинфекции.

405. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют.

406. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, ручки, затворы дверей и другие поверхности, которых касаются руки человека, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

407. Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10 % раствором щавелевой кислоты или бисульфитом натрия и промывают.

408. Для уборки санузлов необходимо использовать специальный инвентарь с отличительной окраской, маркировкой, хранящийся отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

409. Туалеты дезинфицируют раствором хлорного препарата, содержащего 500 мг/л активного хлора, не реже двух раз в смену.

410. После каждой уборки весь уборочный инвентарь погружают на 2 ч в дезинфицирующий раствор хлорного препарата, содержащего 500 мг/л активного хлора.

411. Туалеты должны быть снабжены канализацией, утеплены, иметь шлюзы, оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с локтевыми смесителями и подводкой горячей и холодной воды.

Унитазы необходимо оборудовать педальным спуском, а туалеты самозакрывающимися дверями.

412. На двери туалета устанавливается табличка: "Вход в санитарной одежде воспрещен". Туалеты обеспечивают туалетной бумагой, мылом, дезинфицирующими растворами для обработки рук, электрополотенцами.

413. Перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2-3 раза в смену дезинфицирующим раствором.

33. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых.

414. В рыбообрабатывающих организациях не допускается наличие грызунов и насекомых.

В целях предупреждения их появления в организациях необходимо периодически проводить санитарную обработку.

415. Люки и вентиляционные отверстия должны закрываться металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см.

416. Щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой и т.д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом.

417. Отверстия, через которые могут проникать грызуны, заделываются режущей металлической стружкой с цементом.

418. Не допускается захламленность подсобных помещений, чердаков, подвалов.

419. В случае обнаружения грызунов должны быть немедленно расставлены капканы. Химические средства для уничтожения грызунов должны применяться дезинфекторами, имеющие лицензию на проведение данных видов работ. Для проведения дезинсекционных и дератизационных работ администрация организации должна иметь договора с организациями, имеющими соответствующее разрешение на осуществление данных видов деятельности.

420. Для борьбы с мухами окна в летнее время года должны быть затянуты сеткой. Использование инсектицидов во время работы запрещается. Допускается использование клейких поверхностей и ловушек, которые не должны располагаться над производственной линией.

421. Для предупреждения появления тараканов в бытовых помещениях заделывают щели в перегородках и стенах. Не допускается скопление остатков пищевой продукции.

34. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил.

422. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил в организациях возлагается на администрацию организации. Администрация должна осуществлять производственный контроль в соответствии 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", утвержденные 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).

423. Администрация организаций, учреждений обеспечивает и несет ответственность за своевременную явку работников на медицинские осмотры. Лица не прошедшие предварительный и периодический медосмотр к работе не допускаются.

424. Администрация при найме на работу обязана руководствоваться требованиями настоящих санитарных правил и обязана обеспечить:

- а) необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества;
- б) прохождение работниками необходимых медицинских обследований в установленном порядке;
- в) все цехи аптечками для оказания первой медицинской помощи, а также защитнопрофилактическими средствами для кожи рук;
- г) посещение занятий по гигиеническому обучению и сдачу зачетов 1 раз в 2 года, а также при поступлении на работу;
- д) каждого работника тремя комплектами санитарной одежды, обувью, перчатками;
- ж) починку, замену одежды по мере ее износа, централизованную стирку (стирка санитарной одежды в индивидуальном порядке в домашних условиях категорически запрещается);
- з) лиц, занятых на укладке, расфасовке продукции, инспектировании (кулинарное, икорное, пресервное производство), четырехслойными марлевыми масками, резиновыми перчатками, фартуками, которые после каждой смены должны подвергаться санитарной обработке;
- и) достаточное количество уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла, полотенец, салфеток в соответствии с Приказом Государственной службы охраны труда и промышленной безопасности приднестровской Молдавской Республики от 22 сентября 2009 года N 980 "Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи работникам смывающих и обезвреживающих средств" (регистрационный N 5077 от 10 декабря 2009 года) (САЗ 09-50);
- к) заключение договоров на проведение дератизационно-дезинфекционных мероприятий;
- л) всех работников личными медицинскими книжками, а все цехи – санитарными журналами, журналами ежесменного осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания (пронумерованные, прошнурованные, опечатанные).

425. Администрация обязана довести до сведения всех работающих, соприкасающихся с пищевыми продуктами во время работы, настоящие санитарные правила и требовать их неукоснительного выполнения.

426. Администрация организации обязана привлекать к ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства, а также принимать меры к оперативному устранению выявленных недостатков.

427. Ответственность за санитарно-техническое состояние организации и за выполнение настоящих санитарных правил несет руководитель организации.

428. Ответственность за санитарное состояние участка, цеха, отделения, подсобных помещений и оборудования несут начальники цехов (участков), заведующий производством, мастера, бригадиры, заведующие складами по принадлежности или лица, назначенные руководителем организации.

429. Ответственность за выполнение правил личной и профессиональной гигиены, за содержание своего рабочего места и относящегося к нему оборудования и инвентаря в должном санитарном состоянии несет каждый работник.

430. За нарушение требований настоящих санитарных правил должностные лица и администрация несет уголовную и административную ответственность.

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения

с _____ по _____
(число, месяц, год) (число, месяц, год)

Дата, время отбора пробы	Место отбора пробы	Общее микробное число в 1 мл	ОКБ, ТКБ в 100 мл	Кол-во спор сульфатредуцирующих кластридий в 20 мл	Содержание остаточного хлора, мг/л	Органолептические свойства (запах, вкус, привкус, мутность, цветность и т.д.)	Концентрация химических веществ (общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди, цинка и т.д.), мг/л	Заключение	Принятые меры	Подписи микробиолога и химика
Примечание: ОКБ - общие колиформные бактерии в 100 мл ТКБ - термотолерантные колиформные в 100 мл										

Приложение N 2
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Периодичность микробиологического контроля:

Количество и периодичность проб воды в местах водозабора, в распределительной водопроводной сети, отбираемых для лабораторных исследований в соответствии с производственной программой осуществляется с учетом требований СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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).

План распределения воды в организации.

Руководство организации должно отвечать за состояние источников водоснабжения (магистраль, общие магистрали с промежуточным хранением, поверхностная вода, колодезная вода) и нести ответственность за пригодность воды, используемой в организации для питьевых целей.

Специалисты Госсанэпидслужбы Приднестровской Молдавской Республики должны иметь доступ к плану сети водоснабжения, содержащему схему расположения трубопроводов и стоков организации; стоки должны быть отмечены на плане путем последовательной нумерации.

Система хлорирования

При хлорировании воды время контакта хлора с водой должно обеспечивать реакцию его с органическими соединениями.

Время хлорирования составляет не менее 30 мин.

Содержание остаточного хлора должно проверяться в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные 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).

Приложение N 3
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Мойка и дезобработка консервных и пресервных банок

Вид тары	Замочка и механическая очистка	Мойка	Промывка	Обезжиривание	Подсушка
Металлические банки		Горячей проточной водой с температурой 65 °С - 85 °С		Острым паром	Путем стекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60 °С)

Стеклобанка чистая, новая		В горячей (65°C-85°C) воде путем 2-кратного ополаскивания или в горячей проточной воде (65 °С -85 °С)		То же	То же
Стеклобанка б/у	В растворе, содержащем 3 % каустической соды, 2 % силиката натрия, 1,5 % тринатрий-фосфата не менее 10 минут*	3 % щелочным раствором с температурой 65 °С - 85 °С	2-кратная промывка в горячей воде с температурой 65 °С - 85 °С и давлением воды 2 кг/ см2	Острым паром	Путем стекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60 °С)
Полимерные банки и крышки, кроме банок из поливинилхлоридной пленки (ПВХ)**, новые, чистые			В проточной воде с температурой 60 °С - 65 °С		Подсушка в струе воздуха с температурой 60 °С - 65 °С
Новая с нарушением режима хранения и упаковки	В 1 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60 °С - 65 °С не менее 10 минут*	В воде с температурой 60 °С - 65 °С в течение двух минут	В проточной воде с температурой 60 °С - 65 °С	В 0,004 %-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия в течение 5 минут***	Ополаскивают в проточной воде 2 минут. Подсушка в струе воздуха с температурой 60 °С - 65 °С
Полимерные банки и крышки б/у**	В 2 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60 °С - 65 °С не менее 10 минут с последующей механической очисткой щетками**		Проточной водой с температурой 60 °С - 65 °С в течение двух минут	В 0,004 %-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия. *** Раствор меняют при появлении бурой окраски	Ополаскивают в проточной воде 2 минут. Подсушка в струе воздуха с температурой 60 °С - 65 °С
* Возможна замена другими моющими средствами.					
** Для полимерных банок из ПВХ (новых, загрязненных и б/у) температурный режим на всех этапах санитарной обработки банок - 40 °С - 45 °С.					
*** Возможна замена другими дезинфицирующими средствами. При использовании моющих средств с дезинфицирующими свойствами операцию обеззараживания тары не производят.					

Приложение N 4
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Удостоверение качества
N ____ от ____ 20__ г. на рыбу и нерыбные объекты промысла
охлажденную и мороженую к накладной N ____ от "____" ____ 20__ г.
Производственное объединение _____
(Акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория _____
наименования организации-изготовителя _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Масса нетто партии, кг	Консистенция	Температура в рыбе (блоке) в момент отгрузки, °С	Сорт (пропись)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия N ____ от "____" ____ 20__ г. Срок действия до "____" ____ 20__ г.

Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____
Условия и срок хранения _____
Заведующий лабораторией _____ Печать
(фамилия и подпись)

Директор организации _____
(фамилия и подпись)

Приложение N 5
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Удостоверение качества
 N _____ от _____ 20__ г.
 на фарш рыбный мороженный к накладной
 N _____ от "____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)
 Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя _____

Пункт и дата отправления _____

Пункт назначения _____

Изготовитель _____

Вид транспорта _____

Отправитель _____

Товарополучатель _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Эластичность, г	Массовая доля воды, %	Температура в блоке в момент отгрузки, °С	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия N _____ от "____" _____ 20__ г. Срок действия до "____" _____ 20__ г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес,
 регистрационный N _____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения _____

Заведующий лабораторией _____ Печать

(фамилия и подпись)

Директор организации _____

(фамилия и подпись)

Приложение N 6
 к СанПиН 2.3.4.050-10
 "Производство и реализация
 рыбной продукции"

Удостоверение качества
 N _____ от _____ 20__ г.

на рыбопродукцию, икру и продукцию из нерыбных объектов промысла
 (кроме охлажденных и мороженных рыбы, фарша и нерыбных объектов)
 к накладной N _____ от "____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)
 Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя _____

Пункт и дата отправления _____

Пункт назначения _____

Изготовитель _____

Вид транспорта _____

Отправитель _____

Товарополучатель _____

N	Наименование	Дата	Вид	Количество	Вид
Масса	Массовая доля, %		Сорт	Соответствие	

партии	продукта	изготовления	транспортной	мест	(прописью)
потребительской	нетто				
показателей		(число,	тары	транспортной	тары и
партии,	-----			качества	количество
кг	жира	поваренной	консерванта	тары, шт	требованиям
		соли	(указывается	нормативного	физических
			вид)	документа	упаковок

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия N ____ от "____" _____ 20__г. Срок действия до "____" _____ 20__г.

Выдан _____
 (название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения _____

Заведующий лабораторией _____ Печать

(фамилия и подпись)

Директор организации _____

(фамилия и подпись)

Приложение N 7
 к СанПиН 2.3.4.050-10
 "Производство и реализация
 рыбной продукции"

Удостоверение качества

N ____ от _____ 20__ г.

на консервы и пресервы к накладной

N ____ от "____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя

Пункт и дата отправления _____

Пункт назначения _____

Изготовитель _____

Вид транспорта _____

Отправитель _____

Товарополучатель _____

N	Наименование	Смена	Вид	Количество	Общее	Масса
Общая	Массовая доля,			Сорт	Соответствие	
партии	продукта	и дата	транспортной и	мест	количество	нетто,
кислотность,		выработки	потребительской	(прописью)	показателей	банки, %*
				транспортной	физических	
				качества		

поваренной	сухих	консерванта	тары	тары, шт.	банок, шт.	г
соли	веществ*	(указывается		требованиям		
(хлористого		вид)**		нормативного		
натрия)				документа		

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

- * - для продукции, на которую предусмотрен показатель
- ** - указывается по результатам периодических анализов.

Сертификат соответствия N ____ от "____" _____ 20__г. Срок действия до "____" _____ 20__г.

Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения _____

Заведующий лабораторией _____ Печать

(фамилия и подпись)

Директор организации _____
(фамилия и подпись)

Приложение N 8
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Удостоверение качества

N _____ от _____ 20__ г.

на жиры рыб и морских млекопитающих к накладной

N _____ от "_____" 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя _____

Пункт и дата отправления _____

Пункт назначения _____

Изготовитель _____

Вид транспорта _____

Отправитель _____

Товарополучатель _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары и кол-во, шт	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Масса партии, кг		Цвет	Прозрачность	Кислотное число, мг КОН на 1 г жира	Число омыления мг* КОН на 1 г жира
					брутто	нетто				

N	Йодное	Массовая доля, %	Содержание	Сорт	Соответствие
---	--------	------------------	------------	------	--------------

Условия и срок транспортирования _____
 Условия и срок хранения _____
 Заведующий лабораторией _____ Печать
 (фамилия и подпись)
 Директор организации _____
 (фамилия и подпись)

Приложение N 10
 к СанПиН 2.3.4.050-10
 "Производство и реализация
 рыбной продукции"

Удостоверение качества
 N _____ от _____ 20__ г.
 на охлажденные и мороженые кормовые продукты из гидробионтов
 (рыба, ракообразные и др.) и фаршевые кормовые продукты,
 выработанные с добавлением различных консервантов к накладной
 N _____ от " _____ " _____ 20__ г.
 Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)
 Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя _____

Пункт назначения _____ Пункт и дата отправления _____
 Вид транспорта _____ Изготовитель _____
 _____ Отправитель _____
 _____ Товарополучатель _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса нетто, кг	Массовая доля, %			
						поваренной соли (хлористого натрия)	воды*	азота	летучих оснований

N партии	Массовая доля, %		РН среды*	Патогенная микрофлора*	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
	свободной сернистой кислоты	консерванта (НМЖК) и др.			

* - для продукции, на которую предусмотрен показатель.

Условия и срок транспортирования _____
 Условия и срок хранения _____
 Заведующий лабораторией _____ Печать
 (фамилия и подпись)
 Директор организации _____
 (фамилия и подпись)

Приложение N 11
 к СанПиН 2.3.4.050-10
 "Производство и реализация"

Удостоверение качества
 N _____ от _____ 20__ г.
 на агар и агароид к накладной
 N _____ от "_____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория _____
 наименования организации-изготовителя

Пункт и дата отправления _____

Пункт назначения _____

Изготовитель _____

Вид транспорта _____

Отправитель _____

Товарополучатель _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Кол-во мест транспортной тары и кол-во физических упаковок, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто продукта (в пересчете на 18 %-ную влажность), кг	Цвет воды

N партии	Массовая доля, %		Прозрачность и цвет студня	Прочность студня, г		Температура плавления студня, °С	Температура застудневания раствора, °С	Падение прочности студня после нагревания раствора,	Сорт (пропись)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
	общего азота	зола		без сахара	с сахаром					

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам. Сертификат соответствия N ____ от "____" _____ 20__ г. Срок действия до "____" _____ 20__ г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения. Хранить не более 1 года с даты изготовления, в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не имеющем посторонних запахов, с влажностью воздуха не более 80 %, без резких колебаний температуры.

Заведующий лабораторией _____

Печать _____

(фамилия и подпись)

Директор организации _____

(фамилия и подпись)

Приложение N 12
 к СанПиН 2.3.4.050-10
 "Производство и реализация
 рыбной продукции"

Удостоверение качества
 N _____ от _____ 20__ г.
 на маннит к накладной
 N _____ от "_____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя

Пункт назначения _____

Вид транспорта _____

Пункт и дата отправления

Изготовитель _____

Отправитель _____

Товарополучатель

N партии	Марка маннита	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса нетто партии, кг	Массовая доля, %			
						Д-маннита	зола (сульфаты)	вещь, нерастворимых в воде	хлоридов

N партии	Меди, мг/кг доля, %	Кислотность, %	Температура плавления, °С	Удельное вращение градус	Цвет 10 %-ного раствора	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

Сертификат соответствия N ____ от "___" _____ 20__г. Срок действия до "___" _____ 20__г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения: препарат хранят в упаковке изготовителя в крытых и вентилируемых складских помещениях. Срок хранения препарата два года с даты изготовления.

Заведующий лабораторией _____ Печать

(фамилия и подпись)

Директор организации _____

(фамилия и подпись)

Приложение N 13
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Удостоверение качества

N ____ от _____ 20__г.

на альгинат натрия пищевой (технический) к накладной

N ____ от "___" _____ 20__г.

Производственное объединение

(Акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

наименования организации-изготовителя

Пункт назначения _____

Вид транспорта _____

Пункт и дата отправления

Изготовитель _____

Отправитель _____

Товарополучатель

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Кол-во мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто продукта, кг	
						сухого	в пересчете на 16 %-ную

							(18 %-ную влажность)

N партии	Внешний вид	Цвет	Массовая доля, %			рН 1 %-ного раствора	Вязкость 1 %-ного раствора	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
			воды	зола	веществ, нерастворимых в кипящей воде			

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия N ____ от "____" _____ 20__г. Срок действия до "____" _____ 20__г.

Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения. Хранить при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 80 % в чистом, хорошо проветриваемом помещении без постороннего запаха не более 1 года.

Заведующий лабораторией _____ Печать
(фамилия и подпись)

Директор организации _____
(фамилия и подпись)

Приложение N 14
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Удостоверение качества
N ____ от _____ 20__ г.
на клей рыбный пищевой (технический) к накладной
N ____ от "____" _____ 20__ г.

Производственное объединение _____

(Акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория _____

наименования организации-изготовителя _____

Пункт назначения _____
Вид транспорта _____

Пункт и дата отправления _____
Изготовитель _____
Отправитель _____
Товарополучатель _____

N партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.

* - показатель определяется по требованию потребителя.
Сертификат соответствия N ____ от "____" _____ 20_г. Срок
действия до "____" _____ 20_г.

Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес,
регистрационный N ____)

Условия и срок транспортирования _____

Условия и срок хранения _____

Заведующий лабораторией _____ Печать
(фамилия и подпись)

Директор организации _____
(фамилия и подпись)

Приложение N 16
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых
заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова

Фамилия, имя, отчество	Месяц												Принятые меры*	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Итого осмотрено:														
В том числе отстранено:														
* Перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, ФИО, причин отстранения от работы, на какую работу переведен. Условные обозначения отметок в журнале: 3 - здоров, 0 - отстранен, (прочерк) - не осмотрен.														

Приложение N 17
к СанПиН 2.3.4.050-10
"Производство и реализация
рыбной продукции"

Терминология.

1. Рыбная продукция - все морские или пресноводные животные или их части, включая их икру, за исключением водных млекопитающих, лягушек и водных животных, находящихся в компетенции других законодательных актов Сообщества.

2. Продукция аквакультуры - вся рыбная продукция, родившаяся и выращенная в контролируемых условиях вплоть до направления на рынок сбыта в качестве продуктов питания. При этом морская или пресноводная рыба, добытая в среде их естественного обитания на стадии молоди и содержащиеся до достижения ими желаемого товарного размера для потребления человеком, также считаются продукцией аквакультуры. Рыба

товарного размера, пойманная в естественной среде обитания и содержащийся живой для последующей продажи, не считается продукцией аквакультуры, если она просто содержится живой без всяких попыток увеличить её размер или вес.

3. Охлаждение – процесс снижения температуры рыбной продукции до уровня, приближающегося к температуре таяния льда.

4. Свежая продукция – любая рыбная продукция, целиком или в готовом виде, включая продукцию, упакованную в вакууме или в измененной воздушной среде, которая не подвергалась какой-либо обработке с целью сохранения, кроме охлаждения.

5. Готовая продукция – любая рыбная продукция, которая подвергалась операции, изменившей ее анатомическую целостность, такой как потрошение, обезглавливание, нарезание, филетирование, измельчение на кусочки и т.д.

6. Обработанная продукция – любая рыбная продукция, подвергнутая химическому или физическому воздействию, такому как нагревание, копчение, соление, обезвоживание или маринование и т.д. охлажденной или замороженной продукции, вместе с другими пищевыми продуктами или без них, или сочетание этих различных процессов.

7. Консервирование – процесс, при котором продукция упаковывается в герметически закрытые емкости и подвергается тепловой обработке в такой степени, при которой любые микроорганизмы, способные размножаться, уничтожаются или теряют активность, независимо от температуры, при которой продукции предстоит храниться.

8. Замороженная продукция – любая рыбная продукция, которая подверглась процессу замораживания и достигла в сердцевине температуры $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или ниже после стабилизации температуры.

9. Упаковка – процедура обеспечения защиты рыбной продукции при помощи оберточного материала, тары или любого другого подходящего средства.

10. Порция

а) В отношении рыбной продукции – количество рыбной продукции, полученное при практически одинаковых обстоятельствах.

11. Партия рыбной продукции – количество рыбной продукции, предназначенное для одного или более потребителей в государство назначения и доставляемое только одним видом транспорта.

12. Средство транспорта – отведенные для товара части автомобилей, железнодорожных вагонов и воздушных судов, трюмы судов, а также контейнеры для перевозки по суше, морю или воздуху.

13. Компетентный орган – центральный руководящий орган страны-члена, обладающий компетенцией для проведения ветеринарных смотров, или любой властный орган, которому тот делегировал эту компетенцию.

14. Организация – любая территория, где рыбная продукция изготавливается, обрабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится. Не считаются организациями аукционы и оптовые рынки, где продукция только выставляется и продается оптом.

15. Направление на рынок сбыта – содержание или выставление для продажи, сама продажа, доставка или любая форма направления на рынок сбыта в Сообществе, за исключением розничной продажи и прямой передачи в розничную торговлю или потребителям на местных рынках рыбаками небольших объемов продукции, которые подлежат санитарной проверке, установленной национальными правилами проверки розничной торговли.

16. Импортное – ввоз на территорию Сообщества рыбной продукции из третьих стран.

17. Средство доставки – грузовые отделения в автомобилях, железнодорожных вагонах и самолетах, а также трюмы судов и контейнеры для транспортирования наземным, морским или воздушным путем.

