

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 26 июня 2008 г. N 354
Регистрационный N 4641 от 11 декабря 2008 г. (САЗ 08-49)

САНИТАРНЫЕ-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.4. 1197-08

"Гигиенические требования для организаций по
производству растительных масел"

1. Область применения и общие положения.

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-З-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 6 января 2004 года N 2 "Об утверждении инструкции "О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (регистрационный N 2763 от 20 мая 2004 года) (САЗ 04-21).

2. Настоящие санитарные правила определяют санитарные требования по содержанию проектируемых, строящихся, реконструируемых и действующих организаций по производству растительных масел. При реконструкции действующих организаций следует руководствоваться строительными нормами и правилами, санитарными нормами проектирования и другими нормативными актами, действующими на территории Приднестровской Молдавской Республики.

3. Требования настоящих санитарных правил по санитарному содержанию организаций по производству растительных масел являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, независимо от их организационно - правовой формы и формы собственности.

4. Требования настоящих санитарных правил, связанные с реконструкцией цехов и участков действующих организаций по производству растительных масел, при изменении технологии, механизации основных производственных процессов, должны быть выполнены и согласованы с территориальными органами государственной санитарно - эпидемиологической службы.

5. Требования по благоустройству территории, строительству или реконструкции очистных сооружений действующих организаций по производству растительных масел должны быть выполнены и согласованы с территориальными органами государственной санитарно - эпидемиологической службы.

2. Санитарные требования по устройству и содержанию территории

6. Территория организации по производству растительных масел должна быть освещена в соответствии с действующими нормами.

7. Территория организации (двор) в теплое время года должна убираться ежедневно с предварительной поливкой водой. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда

посыпаются песком.

8. Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

9. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками сборники или контейнеры емкостью не более двухдневного запаса.

10. Размещение мусоросборников допускается на расстоянии не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь основания сборника на 1 м во все стороны.

11. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их заполнения, но не реже 1 раза в два дня, с последующей дезинфекцией в теплое время года 20% раствором свежегашеной извести или 10% раствором хлорной извести (на ведро воды 1 кг хлорной извести). Подлежащие обмену мусоросборники должны поступать в организацию только после очистки, мойки и дезинфекции.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается.

12. Площадки для мусоросборников должны подвергаться ежедневной уборке и в случае необходимости дезинфекции.

13. Не допускается заполнение мусоросборников больше чем на 2/3 их объема.

14. Очистка стационарных мусоросборников должна производиться не реже 1 раза в два дня. Дезинфекция их 10% раствором хлорной извести проводится в теплый период года.

15. Туалеты для посетителей, экспедиторов, шоферов, грузчиков и так далее рекомендуется устраивать блокировано со вспомогательными зданиями с самостоятельным выходом из туалета на территорию.

Отдельно стоящие туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений.

Туалеты должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться 10% раствором хлорной извести или другими аналогичными дезинфекционными средствами.

16. Места хранения топлива, стройматериалов, вызывающих запыление воздуха, должны быть ограждены. Их следует хранить в местах удаленных от производственных помещений на расстоянии не менее 30 м с учетом направления ветра.

Тара, хранящаяся во дворе, должна быть уложена под навесом.

3. Водоснабжение и канализация

17. Качество воды, используемой для технологических и санитарно-бытовых нужд в организации по производству растительных масел, должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденных 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).

Качество воды должно подвергаться систематическому химическому и бактериологическому контролю лабораториями аккредитованными и аттестованными на территории Приднестровской Молдавской Республики.

18. В организации должен осуществляться систематический контроль за санитарным содержанием и технологическим состоянием водопроводных сооружений и артезианских скважин.

19. Хозяйственно-питьевой водопровод, питающийся от городского водопровода, не должен иметь непосредственного соединения с

водопроводом, питающимся от местного источника водоснабжения.

20. Для снабжения работающих питьевой водой должны быть установлены сатураторные установки. Температура питьевой воды должна быть в пределах от 8° С до 20° С. Вместо газированной или водопроводной воды допускается употребление чая, температурой от 8° С до 55° С.

В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук с подведенной к ним горячей и холодной водой.

Умывальник должен быть обеспечен мылом, дезинфицирующим раствором и полотенцем.

21. Условия приема загрязненных вод в канализационную сеть населенного пункта или в водоем, а также места сброса и степень очистки вод должны быть согласованы в установленном порядке.

22. Контроль за качеством сточных вод осуществляется на выпуске в городскую канализацию или в водоемы.

23. Канализационные сети для производственных вод необходимо периодически очищать от осадков.

24. В организации назначаются ответственные лица отвечающие за санитарнотехническое состояние очистных сооружений.

4. Санитарные требования к освещению

25. Естественное и искусственное освещение производственных и складских помещений организации должно соответствовать действующим нормам.

26. Световые проемы запрещается загромождать как внутри, так и снаружи здания. Для защиты от усиленной инсоляции в летнее время допускается применение защитных устройств (жалюзи, шторы, побелка остекления и другие).

27. В организациях по производству растительных масел необходимо ежегодно производить проверку освещенности рабочей поверхности на соответствие ее санитарным нормам.

28. В случае изменения назначения производственного помещения, перестановки или замены оборудования, изменения технологического процесса освещенность на рабочих местах должна быть приведена к нормам для новых условий работы.

29. Очистка наружных остекленных поверхностей световых проемов производственных и вспомогательных зданий должна производиться по графику:

а) для помещений первичной очистки семян и рушально – веечного отделения – не менее 4 раз в год;

б) для остальных производственных и вспомогательных зданий – не реже 2 раз в год.

30. Чистка светильников в производственных помещениях должна производиться регулярно (по графику) не реже 1 раза в 10 дней.

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

32. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 В. Электрические лампы должны быть заключены в защитные сетки, предохраняющие от возможности попадания стекла.

5. Санитарные требования к вентиляции и отоплению

33. Местные отсосы должны быть предусмотрены в следующих местах выделения вредных паров, газов и пыли:

а) сальниковые уплотнения мисцелловых насосов экстракторов,

испарителей и тостеров;

б) внутренняя часть кондиционеров для шрота и маслосборных резервуаров;

в) места прикрепления патронов на крыше патронного фильтра;

г) сборные воронки водоотделителей и шламовыпаривателей;

д) шнеки для вывода шрота из испарителей и тостеров.

34. Пылящее транспортно-механическое оборудование (нории, весы, электромагниты, шнеки, редлеры и другие), бункеры (завальные ямы) должны быть максимально герметизированы или снабжены аспирационными устройствами.

35. Концентрация пыли в воздухе рабочей зоны в складах и элеваторах семян, в помещениях первичной очистки семян не должна превышать 2 мг/куб. м, в остальных производственных помещениях – 4 мг/куб. м. Концентрация паров бензина и углеводородов в воздухе рабочей зоны в помещениях масложэкстракционного производства не должна превышать 300 мг/куб. м.

36. При перестановке или замене технологического оборудования вентиляционные системы должны быть реконструированы в соответствии с действующими нормами.

37. Вентиляционные установки, не обеспечивающие создание предусмотренных санитарными нормами метеорологических условий в производственных помещениях вследствие их технического несовершенства или из-за происшедших изменений в технологическом оборудовании или процессе, должны быть заново запроектированы, реконструированы и после монтажа сданы по согласованию с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы как новые установки с переоформлением паспортов.

38. В производственных помещениях метеорологические условия (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать установленным нормам.

39. Отопительные приборы должны систематически очищаться от пыли и загрязнений.

6. Санитарные требования к складским и производственным помещениям

40. Семяхранилища и силосные ячейки элеваторов перед приемом нового урожая должны быть тщательно очищены, отремонтированы и подвергнуты дезинфекции.

41. Во время проветривания хранилищ в дверные проемы необходимо ставить рамы с металлическими сетками с размером ячеек 1,5 кв. мм.

42. Хранилища и силосные ячейки элеваторов, предназначенные для хранения шрота, необходимо не реже 1 раза в год подвергать дезинфекции.

43. В элеваторах для маслосемян, шрота и в экстракционных цехах должны быть предусмотрены грузовые и пассажирские лифты.

44. Побелка, покраска производственных помещений должна производиться не реже 1 раза в год.

Потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти и тому подобного белятся и красятся по мере загрязнения.

45. Все помещения следует содержать в чистоте.

46. Полы, площадки и лестницы необходимо содержать в чистоте, не допуская образования на них скользких поверхностей от пролитых растительных и смазочных масел, жиров, воды и других веществ.

47. Производственные помещения, рабочие места, проходы запрещается загромождать готовой продукцией, отходами, демонтированным оборудованием и тому подобным.

48. Удаление пыли, сметок, отходов из производственных и складских помещений должно производиться пневматическим или другим эффективным способом.

49. Для очистки стен, полов, потолков необходимо иметь соответствующий инвентарь (пылесосы, швабры, щетки, совки) и другие приспособления, обеспечивающие безопасность и удобство проведения уборки.

50. Уборочный инвентарь (пылесосы, тазы, ведра, щетки, швабры и другое) должен быть маркирован и закреплен за соответствующими цехами.

51. После окончания уборки уборочный инвентарь необходимо очистить, промыть горячей водой, дезинфицировать в 2% растворе хлорной извести, просушить и хранить в установленном месте.

52. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений должна производиться уборщицами, уборка рабочих мест, оборудования – самими рабочими.

Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику санитарные дни.

53. Организация по производству растительных масел должна обслуживаться сменным штатом уборщиц.

54. Текущая уборка помещений и оборудования в складах и элеваторах семян и шрота должна производиться ежемесячно сухим способом (пылесосами), уборка в остальных помещениях – влажным способом.

55. Ежемесячно в санитарные дни должна производиться уборка помещений, мытье оборудования, стен, полов, окон с применением моющих средств и дезинфекция 1% осветленным раствором хлорной извести.

56. Для поддержания чистоты в производственных помещениях и хранилищах при входе в них необходимо иметь приспособления для очистки обуви от грязи и пыли.

57. Помещения, в которых хранились семена, протравленные ядохимикатами, и оборудование, использованное для переработки этих семян, должны быть тщательно очищены и подвергнуты влажной уборке.

Осыпь протравленных ядохимикатами семян, не подлежащих переработке, и отходы производства должны сжигаться.

7. Санитарные требования к технологическому оборудованию

58. Оборудование, аппаратура или части их, являющиеся источником пыле-, газо- и влаговыведений, должны быть герметизированы, укрыты и оборудованы местными вытяжными отсосами или аспирацией.

59. Технологическое оборудование должно легко разбираться и быть доступным для очистки и мытья.

60. Оборудование и резервуары, предназначенные для выработки и хранения пищевых растительных масел, должны изготавливаться из материалов, разрешенных для целевого применения в пищевой промышленности.

61. Транспортные ленты надлежит оборудовать устройствами, исключающими возможность падения с них материалов. На холостой ветви надлежит установить механические, гидравлические или пневматические приспособления для снятия, налипающего на нее материала.

62. Перемещение мятки, лепестка, крупки, шрота и лузги должно производиться закрытыми транспортными средствами.

63. Воздух, применяемый для сушки семян, следует подогревать в паровых или электрических калориферах.

64. Семена должны пропускаться через магнитные уловители ферропримесей. Удельная подъемная сила статических магнитов должна проверяться не реже 1 раза в 10 дней и быть не менее 8 кг/с на 1 кг собственной массы магнита.

65. Магниты должны очищаться от металлических примесей ежемесячно.

66. Емкости для сыпучих материалов должны иметь форму и конструкцию, обеспечивающую их полное и легкое опорожнение.

67. Щрот, с целью снижения пылевыведения при транспортировании внутри организации, затаривании в мешки и погрузке в железнодорожные вагоны и автомобили, рекомендуется производить в виде гранул.

68. Для замены фильтроткани и чистки патронов необходимо иметь специальную площадку около фильтров, оборудованную вытяжной механической вентиляцией.

69. Фильтрация мисцеллы на рамных открытых фильтр-прессах не допускается.

70. Оборудование, паропроводы и трубопроводы, являющиеся источниками значительных выделений тепла (жаровни, шнековые прессы, экстракторы, шнековые испарители, патронные фильтры и другое), и аппараты с охлаждающим агентом (аммиаком, рассолом и тому подобным) подлежат обязательной наружной теплоизоляции.

Температура наружной поверхности теплоизоляции оборудования и паротрубопроводов не должна превышать +40° С.

71. Производственное оборудование при работе должно по шумовым и вибрационным характеристикам соответствовать требованиям действующих санитарных норм и правил.

72. Маслорезервуары для пищевого масла по опорожнению и при смене сорта хранящегося масла должны быть тщательно защищены от осадка, пропарены острым паром. Качество санитарной обработки резервуаров должно контролироваться лабораторией.

73. Перевозка пищевых растительных масел должна осуществляться в железнодорожных, автомобильных цистернах, стальных бочках, предназначенных для масел и соответствующим образом маркированных.

74. Перед наливом масел железнодорожные и автомобильные цистерны должны подвергаться обработке на промывочно-пропарочном пункте, который должен обеспечивать:

- а) удаление из котла цистерн остатков ранее перевозившихся масел;
- б) пропарку и промывку котла цистерны;
- в) удаление продуктов зачистки и промывных вод в специальные сборники.

75. Бочки, предназначенные для транспортировки пищевых масел, следует пропаривать острым паром (изнутри и снаружи) в течение 20 – 30 минут и подвергать мойке в бочкомоечных машинах или на специальных установках с применением моющих средств.

76. Перед загрузкой транспортных емкостей маслами должно проверяться:

- а) пригодность цистерны и бочек для данного сорта масла;
- б) санитарное состояние цистерн, бочек;
- в) отсутствие запаха в них;
- г) исправность крышки и сливного механизма цистерн.

77. Отпуск растительных масел в железнодорожные и автоцистерны, а также в бочки должен производиться с механизацией процесса налива.

78. Сливоналивные устройства должны обеспечивать отдельный прием-отпуск различных по сорту и качеству масел.

79. Вся новая и оборотная стеклянная тара должна быть обязательно проверена в соответствии с требованиями ГОСТов.

80. Мойку бутылок следует производить на автоматических и полуавтоматических машинах. Перед началом и после работы моечную машину и дозаторы необходимо промывать горячей водой.

Ванну для щелочного раствора необходимо регулярно очищать.

Во время работы надлежит следить за герметичностью соединений водопровода и водоподогревателя, за нормальной подачей воды и соблюдать температурный режим и технологию мытья стеклотары. Контроль

за работой бутыломоечных машин должен осуществлять лаборант или мастер на протяжении работы смены.

Температурные режимы мойки бутылок и концентрации моющих средств определяются типом используемых бутыломоечных машин.

81. Мытье и ополаскивание стеклотары следует производить при температуре моющей воды в пределах 60° С – 70° С; ополаскивающей – в пределах 85° С – 98° С. Давление воды в моющих душах должно быть не ниже 0,5 кгс/кв. см, а в ополаскивающих – 1 кгс/кв. см. – 2 кгс/кв. см. При работе моечных машин допускается отклонение в температурном режиме +/- 2° С.

82. Для уменьшения боя стеклотара в зимнее время перед мойкой должна подогреваться до температуры не менее 10° С.

83. Качество мытья стеклянной тары должно непрерывно контролироваться визуально – на световом экране, на выходе ее из моечной машины.

8. Санитарные требования к условиям хранения маслосемян.

84. Для предупреждения порчи семян во время их хранения маслоэкстракционные (маслопрессовые) организации должны располагать складами (элеваторами), отвечающими требованиям пунктов 40 – 47 настоящих санитарных правил, емкостью, обеспечивающей размещение и хранение всего запаса семян. Указанные организации, кроме организаций, перерабатывающих семена хлопчатника, должны иметь очистительные установки, позволяющие производить очистку всех принимаемых семян, а также сушилки с производительностью, достаточной для просушивания всех семян с повышенной влажностью.

85. Все поступающее сырье должно соответствовать действующим ГОСТам или ТУ (техническим условиям) и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

86. При загрузке складов (элеваторов) не допускается смешивание различных сортов и видов маслосемян.

87. Влажность семян при складировании должна быть:

а) для семян подсолнечника, льна, конопли, рыжика и горчицы – не более 8%;

б) для семян клещевины и арахиса – не более 6%;

в) для семян хлопчатника – не более 9%, а сои – не более 12%, температура маслосемян при этом не должна превышать температуру окружающего воздуха более чем на 5° С.

88. Температуру заложенных на хранение маслосемян надлежит проверять ежемесячно с помощью дистанционных термометров.

В случае повышения температуры маслосемян следует применять активное вентилирование стационарными установками или применять другие меры, обеспечивающие сохранность маслосемян.

9. Санитарные требования к продукции маслоэкстракционного производства

89. Качество растительных масел и шрота должно отвечать действующим ГОСТам. Каждая партия отгружаемых масел и кормового шрота должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и соответствие требованиям действующих ГОСТов.

90. Масла в зависимости от способа получения (прессование, экстракция), от сорта семян, из которых они выработаны, и назначения (пищевое, техническое) должны храниться отдельно.

Растительное масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны и до розлива в бутылки должно храниться в закрытых резервуарах.

Растительное масло, расфасованное в бутылки, должно храниться в закрытых помещениях при температуре не выше 18° С.

Пищевые масла в резервуарах рекомендуется хранить в атмосфере инертного газа (азота или углекислого газа).

91. Растительное масло, полученное из маслосемян, протравленных ядохимикатами, должно предназначаться только для технических целей.

92. Хранение шрота должно осуществляться в хранилищах различных типов:

а) насыпью в механизированных складах и в силосах элеваторов;

б) в мешках, сложенных в штабели, на специальных деревянных настилах, имеющих высоту не менее 10 см от пола.

93. Шрот перед складированием должен иметь:

а) влажность: подсолнечный 7,5% – 9,5%, хлопковый 7,5% – 8,5%, соевый 8,5% – 10,5%, льняной 7,5% – 8,5%;

б) температуру не выше 40° С при температуре наружного воздуха выше 35° С; температура шрота может быть не более чем на 5° С выше температуры воздуха.

Содержание экстракционного бензина в шроте не должно превышать 0,1%.

94. Шрот разрешается затаривать только в чистые и целые мешки. За целостностью тары при хранении и перемещениях продукции должно быть установлено тщательное наблюдение.

Шрот, затаренный в мешки, должен укладываться в штабели по датам выработки.

Укладывать в штабели, разорванные и загрязненные мешки, запрещается.

95. В складах между штабелями и около стен необходимо оставлять проходы для наблюдения за качеством и состоянием шрота.

10. Санитарные требования к бытовым помещениям.

96. Организации по производству растительных масел должны иметь бытовые помещения в соответствии с требованиями норм проектирования вспомогательных зданий и помещений промышленных организаций.

97. В бытовых помещениях уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

98. В туалетах должны быть оборудованы педальные спуски смывных бачков унитазов.

99. При умывальниках в шлюзах туалетов должно быть мыло, полотенце и дезинфицирующий раствор для обработки рук.

100. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и тому подобное) с отличительной окраской и маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

101. Выдача и употребление молока должны производиться только в столовых, или буфетах, или в специально выделенных для этой цели помещениях – молокораздаточных пунктах.

11. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

102. Дезинфекция железнодорожных цистерн, а также технологического оборудования резервуаров после ремонта должна производиться острым паром.

103. Дезинфекция стеклянной тары производится дезинфицирующими и щелочными растворами, горячей водой и горячим воздухом, паром.

104. Качество дезинфекции оборудования, резервуаров для хранения масел, стеклотары определяется микробиологическим анализом, проводимым аккредитованными и аттестованными лабораториями.

105. В производственных и складских помещениях организации не должно быть грызунов, насекомых и птиц.

106. Мероприятия по борьбе с грызунами должны проводиться соответствующими организациями, имеющими разрешение на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, полученное в порядке установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

107. Производственные здания, склады, столовые, кладовые, мусороприемники и другие должны быть непроницаемыми для грызунов, вентиляционные и другие отверстия должны быть закрыты металлическими сетками.

12. Правила производственной и личной гигиены для сотрудников организаций по производству растительных масел.

108. Медицинское освидетельствование должны проходить:

а) лица поступающие на работу;

б) персонал, работающий в организации – периодически, в сроки, установленные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 мая 2003 года N 374 "О порядке и правилах проведения обязательных медицинских осмотров" (регистрационный N 2257 от 26 июня 2003 года) (САЗ 03-26).

109. Администрация организации совместно с органами государственной санитарно – эпидемиологической службы проводит профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников с учетом профиля осуществляемой деятельности в порядке установленном действующим законодательством. Кратность, проведения подготовки и аттестации определяется администрацией по согласованию с органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики исходя из конкретной ситуации в организации, но не реже одного раза в два года.

110. Персонал производственных участков организации должен выполнять следующие санитарные требования и правила личной гигиены:

а) приходить на работу в опрятной и чистой одежде;

б) очищать обувь от грязи при входе в производственное помещение;

в) оставлять верхнюю одежду в гардеробе в индивидуальном шкафчике;

г) соблюдать чистоту рук, лица, всего тела, стричь коротко ногти;

д) принимать душ перед началом работы;

е) мыть руки водой с мылом и щеткой после посещения туалетов и после любого загрязнения рук с последующим ополаскиванием их 0,2% осветленным раствором хлорной извести. Руки осушаются с помощью электрополотенца;

ж) носить на работе чистую и опрятную санитарную одежду и обувь (санитарную одежду – застегнутую на пуговицы или завязки);

з) убирать волосы под аккуратно надетый колпак или косынку;

и) иметь в карманах санитарной одежды всегда только чистый носовой платок;

к) использовать в необходимых случаях установленные средства индивидуальной защиты;

л) содержать в чистоте свое рабочее место.

111. Персоналу производственных участков организации запрещается:

а) выходить в санитарной одежде с территории организации, посещать в ней туалет;

б) закалывать санитарную одежду булавками и иголками, а также

приносить с собой в цех и хранить в карманах курток и халатов булавки, зеркала и другие предметы личного туалета;

в) носить на работе клипсы, брошки и заколки сверху косынок;

г) принимать пищу и курить в производственных помещениях;

д) уносить домой санитарную одежду и обувь.

112. Работа персонала на производственных участках без предусмотренных нормами санитарной одежды и индивидуальных средств защиты не допускается.

113. При плохом самочувствии, повышении температуры, подозрении на заболевание и появлении гнойничковых заболеваний кожи, ожогов, порезов следует немедленно обратиться к администрации цеха, организации и к медицинскому работнику организации.

13. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил.

114. Администрация организации по производству растительных масел обязана:

а) своевременно осуществлять мероприятия по поддержанию организации в надлежащем санитарном состоянии, обеспечивать правильное хранение сырья и продукции, ведение технологического процесса и содержать технологическое оборудование согласно санитарным требованиям;

б) обеспечивать работающих специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с Указом Президента Приднестровской Молдавской Республики от 20 июля 2006 года N 386 "Об утверждении Порядка обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты" (САЗ 06-30), с изменением внесенным Указом Президента Приднестровской Молдавской Республики от 26 октября 2006 года N 601 (САЗ 06-44), а также необходимым количеством мыла, щеток для рук, полотенец;

в) обеспечивать стирку, починку, дезинфекцию и выдачу новой (в соответствующие сроки) специальной одежды (сроки стирки и дезинфекции устанавливаются по согласованию с органами государственной санитарно – эпидемиологической службы);

г) возвращать после стирки, починки и дезинфекции работнику ту же специальную одежду, которой он пользовался ранее;

д) следить за тем, чтобы во время работы рабочие и служащие пользовались выданной им специальной одеждой, специальной обувью, санитарными принадлежностями и постоянно были в чистой и исправной одежде;

ж) назначить работника, на которого возложить приказом по организации (цеху) ответственность за правильную и своевременную выдачу и использование специальной одежды и специальной обуви по назначению;

з) оборудовать гардеробы для хранения одежды и обуви работающих;

и) обеспечить каждого работника, подлежащего медицинскому осмотру, личной медицинской книжкой установленного образца и организовать их хранение;

к) следить за своевременным прохождением работниками медицинских осмотров.

115. Ответственность за санитарное состояние организации по производству растительных масел и за соблюдение настоящих санитарных правил несет администрация организации.

Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений, участков организации несет руководитель соответствующего цеха, отделения, участка (бригадир, мастер, сменный инженер, начальник

смены) .

Ответственность за санитарное состояние складов, лабораторий, столовых и подсобных помещений несут руководители соответствующих структурных подразделений.

Ответственность за санитарное состояние обслуживаемого оборудования, аппаратуры и рабочего места (площадки, цеха, отделения) несет рабочий цеха, отделения, станка, аппарата.

116. Каждый работник организации по производству растительных масел должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

117. Контроль (надзор) за исполнением настоящих санитарных правил возлагается на органы государственной санитарно - эпидемиологической службы.