

**Министерство здравоохранения и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики**

САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.4.551-06

«ПРОИЗВОДСТВО МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 15.01.2007 г. N 14
Регистрационный N 3818
8 февраля 2007 г.

Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.4.551-06

"Производство молока и молочных продуктов"

1. Область применения

1. Настоящие санитарно - эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны на основании Закона Приднестровской Молдавской Республики от 7 июня 1996 года N 7-3 "О санитарно-профилактическом и эколого-гигиеническом обеспечении здоровья населения" (СЗМР 96-2/1), с изменением, внесенным Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 января 2000 года N 237-ЗИ (СЗМР 00-1).

2. Все положения настоящих санитарных правил распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся организации молочной промышленности, включая комбинаты, заводы, цеха по производству сухих детских молочных продуктов, молочных продуктов для детей раннего возраста, независимо от их ведомственной принадлежности и формы собственности.

2. Общие положения

3. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должны производиться в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, соответствующими изменениями к ним, а также настоящих санитарных правил.

Строительство организаций молочной промышленности должно осуществляться, как правило, по типовым проектам, а также по проектам повторного применения и индивидуальным проектам, отвечающим требованиям действующих нормативно-технических документов и настоящих санитарных правил.

4. По согласованию с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы допускается блокирование организаций молочной промышленности с другими пищевыми организациями (хлебозаводами, кондитерскими, макаронными, по производству ликеро-водочных и безалкогольных напитков). Не допускается блокирование организаций молочной промышленности с организациями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

5. Организации могут предусматривать выработку молочных продуктов, иметь профиль специализированных или комбинированных организаций.

6. Ассортимент и объем вырабатываемой организациями молочной промышленности продукции должен соответствовать производственным возможностям и согласовываться с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

7. Условия изготовления мороженого в организациях молочной промышленности должны соответствовать санитарным правилам для организаций по изготовлению мороженого.

3. Территория

8. Выбор и отвод участка под строительство организации молочной промышленности должен производиться при обязательном участии государственной санитарно-эпидемиологической службы. Следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны не менее 50 м в соответствии с нормативами, регламентирующими проектирование промышленных организаций, а для сыродельных заводов - не менее 100 м.

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

10. Территория молочной организации должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую.

В предзаводской зоне следует размещать здание административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания; склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, топлива, химических реагентов, котельную на жидком или твердом топливе, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.).

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артскважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

11. Территория молочной организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

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

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

14. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м - до бытовых помещений. Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 30 метров.

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

15. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 30 метров.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться не реже одного раза в сутки с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

16. Территория организации должна содержаться в чистоте, уборка - производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки следует систематически очищать от снега и льда и посыпать песком.

4. Производственные и вспомогательные помещения

17. Производственные цехи следует размещать преимущественно в отдельных от бытовых помещений зданиях. Проектно-конструктивные решения могут предусматривать много- или одноэтажные производственные здания. Для организаций молочной промышленности, блокированных с производствами других отраслей промышленности, предпочтительнее строительство одноэтажных производственных корпусов.

18. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов; технологические коммуникации (молокопроводы) - наиболее короткие и прямые потоки сырья и готовой продукции.

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

20. Приемка молока в зависимости от профиля молочных организаций, их мощности и расположения должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом.

Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны должны заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80 - 100 см. Для откачивания молока из цистерн следует использовать шланги с накидной гайкой, подключаемые к входным патрубкам цистерн.

21. Цехи по производству детских молочных продуктов на молочных организациях должны быть размещены в изолированных от основного производства помещениях.

Расфасовка готовой продукции на специализированных организациях по производству детских молочных продуктов должна производиться в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами.

22. Производство кормовых продуктов (ЗЦМ и др.) должно быть изолировано от цехов по производству молочных продуктов и иметь обособленное сырьевое отделение.

Подготовка и хранение припасов, материалов, пищевых компонентов также должны производиться в отдельных помещениях.

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

23. Отделение по приготовлению заквасок должно быть размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, изолировано от

производственных помещений и максимально приближено к цехам-потребителям заквасок. Помещение для приготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть предусмотрен тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик. Заквасочное отделение должно иметь набор отдельных помещений в соответствии с разделом 13 настоящих санитарных правил.

24. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

25. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой (или другими материалами, разрешенными учреждениями госсанэпидслужбы) на полную высоту, но не ниже 2,4 м, а выше, до низа несущих конструкций, - покрашены водоземлюсионными и другими покрытиями, разрешенными для этой цели Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных, а также в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

26. Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть покрашены водоземлюсионными красками или побелены.

27. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных и подсобных помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, красками светлых тонов. Одновременно с побелкой следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

28. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

29. Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, кислото- и щелочустойчивых, водонепроницаемых материалов (разрешенных к применению Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики), ровную поверхность без выбоин с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

30. Для заполнения проемов в наружных стенах производственных помещений с мокрым и влажным режимами применение стеклоблоков запрещается.

31. Все внутрицеховые трубы - водопроводные (питьевого и технического водопровода), канализационные, паровые, газовые должны быть окрашены в условные отличительные цвета.

32. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бачки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и обрабатывать дезинфицирующими средствами.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, запрещается.

33. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом. В организациях малой мощности допускается предусматривать встроенные шкафы или ниши, оборудованные подобно кладовым. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

34. У рабочих мест вблизи технологического оборудования должны быть вывешены памятки по соблюдению санитарно-гигиенического и технологического режимов, плакаты,

предупредительные надписи, графики и режимы мойки оборудования, результаты оценки состояния рабочих мест и др. материалы, предназначенные для производственного персонала.

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

График проведения санитарных дней на квартал должен согласовываться с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы. В крупных организациях допускается проведение санитарных дней по отдельным цехам.

Для организации проведения санитарного дня в каждой организации должна быть создана санитарная комиссия под председательством главного инженера, с участием инженерно-технических работников, представителей общественных организаций, рабочих, ОТК и санитарной службы.

Перед проведением санитарного дня комиссия должна установить объем и порядок работ, а затем проверить их выполнение.

36. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных цехах, заквасочных отделениях, цехах по производству детских молочных продуктов следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и обрабатывать дезинфицирующими средствами; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежедневно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.

37. Внутреннюю сторону оконного, фонарного остекления и рам следует не реже одного раза в месяц протирать и промывать; наружную сторону - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения.

Пространство между рамами следует очищать от пыли и промывать по мере загрязнения.

Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.

38. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией.

После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.

39. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и обрабатывать дезинфицирующими средствами.

40. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила ежедневно должны протираться влажной тканью, смоченной 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

41. Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех ежедневно следует смачивать 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

42. Температура и относительная влажность воздуха в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продуктов должна соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных организаций, санитарным требованиям к проектированию организаций молочной промышленности и технологическим инструкциям производства молочных продуктов.

5. Бытовые помещения

43. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке

или быть встроены в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

44. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций молочной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. Для персонала специализированных цехов по производству детских молочных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения. При входе в бытовые помещения должен быть коврик, ежесменно смачиваемый дезинфицирующим раствором.

45. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-механических, бондарно-ящичных, электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

46. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов организаций молочной промышленности должны быть включены: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, маникюрная, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания (организация общественного питания), помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

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

47. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

48. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

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

50. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с действующей документацией по числу работающих в наибольшую смену.

51. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными спецодежды; умывальники - групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

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

53. Не разрешается располагать уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

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

55. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, снабженные вешалками для санодержателей, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа, унитазами - педальным спуском, водопроводные краны - педальным или иным специальным управлением.

Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом, щетками, устройством для дезобработки рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

56. Для малых организаций, перерабатывающих до 5 т молока в смену и расположенных в не канализованной местности, по согласованию с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы, допускается устройство дворовых туалетов на расстоянии не менее 30 м от производственных и складских помещений.

57. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

а) стены - глазурированной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санодежды, бельевых, санузлах, в комнате личной гигиены женщин - на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций - водоземлюсионными или другими разрешенными красками;

б) потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях - известковой побелкой;

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

58. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и обрабатывать дезинфицирующими средствами не реже одного раза в неделю.

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

60. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов следует протирать маркированной тканью, смоченной дезинфицирующим средством, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

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

Для мойки унитазов целесообразно применять препарат "Сосенка" или другие аналогичные разрешенные средства.

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

61. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в раствор дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению.

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

Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений категорически запрещается.

62. Пункты питания (организации общественного питания) могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

63. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

64. При цехах по выпуску продуктов для детей раннего возраста следует предусматривать комнаты для дополнительной санитарной обработки производственного персонала (дезинфекция рук, надевание марлевых повязок, спецодежды и т.п.).

6. Водоснабжение и канализация

65. Организации должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества; расчет потребности в воде следует производить в соответствии с действующими нормативными документами.

66. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с методическими указаниями по организации и контролю водоснабжения молочных заводов и подлежат обязательному согласованию с государственной санитарно-эпидемиологической службой.

Устройство системы водоснабжения организаций молочной промышленности должно отвечать требованиям действующих нормативных документов, а также настоящих Санитарных правил и норм.

67. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока. Организации должны иметь и предъявлять по требованию контролирующих организаций схемы водопроводных и канализационных сетей.

68. В системе водоснабжения молочных заводов следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения организаций водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, а также для обеспечения времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением и для наружного пожаротушения. Обмен воды в резервуарах должен производиться в сроки не более чем 48 часов. В каждом резервуаре должен храниться половинный объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды.

69. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна производиться в соответствии с действующими нормативными правовыми актами регламентирующими порядок осуществления контроля за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором после промывки при авариях, ремонтных работах, а также по предписанию и под наблюдением территориальных центров государственной санитарно-эпидемиологической службы и фиксироваться в специальном журнале.

70. Обеззараживание воды, поступающей на технологические нужды молочной организации, должно производиться в зависимости от характеристики водоисточников - по показаниям.

Обеззараживание воды следует проводить методами, разрешенными государственной санитарно-эпидемиологической службой (озонирование, облучение бактерицидными лампами, электролиз и др.).

71. Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и

ополаскивание оборудования, молочных цистерн, трубопроводов, фляг и бутылок, охлаждение детских молочных продуктов в автоклавах, приготовление технологического пара), должна соответствовать нормативным требованиям.

72. Для охлаждения молочных продуктов в технологических аппаратах следует использовать ледяную питьевую воду с температурой 1 - 20С, циркулирующую по закрытой системе.

Воду от водяной секции охладительных и пастеризационных установок разрешается использовать для системы горячего водоснабжения (на мойку посуды в столовой; мойку оборудования, танков, фляг, стирку производственной одежды, мойку полов), при условии ее предварительного нагрева не менее чем до 800С на бойлерных установках.

73. Для питания оборотных систем холодильных установок, компрессоров, вакуум выпарных установок; подводки к смывным бачкам унитазов и к писсуарам, наружной мойки автомашин, расхолодки продувочных вод котельных, полива территории - допускается использование технической воды.

Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.

Точки водоразбора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

Организация должна иметь схему сетей технического водопровода.

Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции по плану, согласованному с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

74. В целях профилактики следует предусматривать ежегодную проверку технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции и из 5 наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуара, в заквасочной, перед бутылкомоечной машиной и в аппаратном цехе. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии; дата и время проведения ремонта и т.п. (см. приложение N 1).

О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация организации обязана немедленно сообщить в органы государственной санитарно-эпидемиологической службы и коммунального хозяйства.

75. В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

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

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

в) питьевые фонтанчики или сатураторы для питьевых целей - на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

76. Питьевая вода для бытовых и технологических нужд должна подвергаться

химическому анализу согласно инструкции по теххимическому контролю на организациях молочной промышленности в сроки, установленные органами государственной санитарно-эпидемиологической службы, но не реже одного раза в квартал, бактериологическому - одного раза в месяц.

Анализ воды следует проводить в соответствии с нормативными актами регламентирующими порядок проведения санитарно-микробиологического анализа питьевой воды.

Воду необходимо исследовать в следующих точках отбора проб: на вводе, в накопительных резервуарах, в производственных цехах (аппаратном, творожном, сметанном, цехе разлива, в заквасочном отделении и т.п.).

В зависимости от эпидемиологической ситуации в регионе, включающем территории завода и сырьевую зону организации, кратность исследования воды по предписанию учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы может быть увеличена независимо от источника водоснабжения.

77. Устройство системы канализации организаций молочной промышленности должно отвечать требованиям действующей нормативной документации, а также - требованиям настоящих санитарных правил.

Организации молочной промышленности должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск в дворовую сеть. При сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются действующей нормативной документацией.

При наличии собственных очистных сооружений условия сброса обработанных сточных вод определяется нормативными актами регламентирующими правила охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами. Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы.

78. Дворовые сети канализации на территории организаций целесообразнее располагать ниже водопроводных коммуникаций; допускается также заложение водопроводных и канализационных сетей на одной глубине. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояния между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям действующей нормативной документации.

79. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

80. По согласованию с государственной санитарно-эпидемиологической службы на определенный срок может быть разрешено устройство малых организаций молочной промышленности в неканализованной местности.

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

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

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

83. Технологическое оборудование, танки, мочные ванны должны присоединяться к

канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20 - 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины через сифон без разрыва струн.

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

85. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов. Стояки с производственными стоками целесообразнее располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям из нейтральных помещений. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при отсутствии в их пределах ревизий.

7. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

86. Освещение производственных помещений должно соответствовать действующим санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение - преимущественно люминесцентные лампы. В помещениях с тяжелыми условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, соляные отделения, складские помещения и т.п.) следует использовать лампы накаливания.

88. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости - местным или комбинированным.

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

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

90. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами (производство творога, сыра и других продуктов в ваннах без крышек) не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

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

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

92. В помещениях, требующих особого санитарного режима (в заквасочной, отделении упаковки сыра в пленку, расфасовки детских молочных продуктов, лабораторных боксах и т.п.), следует предусматривать установку бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха. Режим работы бактерицидных ламп должен соответствовать требованиям инструкции по их эксплуатации.

В медпунктах должны быть предусмотрены установки ультрафиолетового облучения.

93. Организации должны быть обеспечены кроме основного освещения аварийным.

94. Система отопления должна отвечать требованиям действующей нормативной документации.

Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование водяного насыщенного пара.

95. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей организации или за пределами промплощадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов, допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

96. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

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

98. В термостатных помещениях для создания необходимой по технологии температуры следует предусматривать паровое отопление от системы производственного теплоснабжения с применением в качестве нагревательных приборов регистров из гладких труб.

99. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешенная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и настоящих санитарных правил.

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

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

Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям действующих санитарно - эпидемиологических правил и нормативов устанавливающих гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

На организациях молочной промышленности в производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

101. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб, на молокоприемных пунктах, низовых молочных организации малой мощности.

102. Бытовые помещения, туалеты, помещения заквасочной, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

103. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, цех детских молочных продуктов, в отделение производства стерилизованного молока с разливом в асептических условиях - в обязательном порядке должен очищаться от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки.

104. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, аэрозолей, окислов азота, озона и др.).

Кратности воздухообменов отдельных помещений производственных и подсобных зданий допускается принимать в соответствии с действующими нормативными документами.

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

Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и т.п.).

106. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

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

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

108. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях в целом воздухообмен с балансом притока и вытяжки. С целью локализации вредностей в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, - положительный дисбаланс.

109. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с требованиями нормативной документации, гигиеническими правилами и нормами и другими официальными документами.

110. Эффективность работы систем вентиляции следует проводить в соответствии с действующими нормативными актами устанавливающими порядок осуществления санитарно-гигиенического контроля систем вентиляции производственных помещений.

8. Санитарная охрана окружающей среды

111. В целях охраны окружающей среды и здоровья населения для организаций молокоперерабатывающей промышленности обязательно выполнение требований к санитарной защите окружающей среды в соответствии с требованиями нормативной документации.

112. На организациях молокоперерабатывающей промышленности должны быть предусмотрены мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов; попадания в сточные воды шлама сепараторов; смывочных и промывных вод, содержащих жиры и белковые отходы, отработанные химические реагенты, дезинфицирующие и моющие средства и др.

113. Для сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод организации должны быть канализованы; канализация может присоединяться к канализационным сетям населенных пунктов или иметь собственную систему очистных сооружений. При сбросе на очистные сооружения населенных пунктов условия отведения сточных вод определяются действующими нормативными актами, регламентирующими правила приема производственных сточных вод в систему канализации населенных пунктов.

114. При наличии собственных очистных сооружений условия сброса очищенных

сточных вод определяются действующими нормативными документами.

Условия сброса сточных вод в обязательном порядке следует согласовывать с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в каждом конкретном случае.

115. Загрязненность общезаводских стоков следует принимать по нормам технологического проектирования организаций молочной промышленности.

116. Сточные воды организаций перед сбросом в систему канализации населенного пункта должны быть подвергнуты локальной очистке. Методы и способы очистки сточных вод должны определяться с учетом местных условий в зависимости от состава сточных вод.

117. В случае, если сточные воды организаций являются потенциально опасными в эпидемиологическом отношении, они могут сбрасываться в водные объекты только после соответствующей очистки и обеззараживания до коли-индекса не более 1000 и индекса-фага не более 1000 БОЕ дм³ - в соответствии с нормативными актами регламентирующими правила охраны поверхностных вод от загрязнений. Выбор методов обеззараживания должен быть согласован с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

118. На молокоперерабатывающих организациях должны быть предусмотрены мероприятия по очистке воздуха от вредных выбросов в атмосферный воздух, связанных с технологическим процессом: выделением пыли при сушке молока и расфасовке сухих молочных продуктов; газов и паров при копчении плавленого сыра, парафинировании сыров и т.д.

119. Отработанный воздух, содержащий аэрозоли, перед его выбросом в атмосферу должен очищаться на фильтрах.

120. Сбор твердых отходов следует проводить в металлические бачки или контейнеры с крышками и вывозить в отведенные места на организованную свалку.

121. Организации, эксплуатирующие тот или иной природный объект, должны осуществлять систематический ведомственный контроль за состоянием окружающей среды и технический контроль за эффективностью работы сооружений по очистке сточных вод и фильтров вентиляционных установок.

122. Мероприятия по охране окружающей среды должны разрабатываться администрацией организаций совместно с территориальными центрами государственной санитарно-эпидемиологической службы на основе инвентаризации производственных процессов и оборудования, являющихся источниками выделения вредных веществ.

123. Ответственность за выполнение разработанных в организации мероприятий по охране окружающей среды возлагается на администрацию организации.

124. Государственный контроль (надзор) за выполнением гигиенических и противоэпидемических мероприятий осуществляют органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики и органы государственного контроля (надзора) за выполнением природоохранных мероприятий.

9. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре

125. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы для контакта с пищевыми продуктами.

126. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или

заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются.

127. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов, разрешенных учреждениями государственной санитарно-эпидемиологии чешской службы для контакта с пищевыми продуктами.

128. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей сталью), не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром не допускается.

129. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации молокопроводов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

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

131. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть съемными.

Стеклянные термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

132. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и др. молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

133. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном (см. раздел 8 настоящих санитарных правил).

Непосредственное соединение оборудования с канализацией и спуск воды из них на пол не допускаются.

134. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции и соответственно промаркированы.

10. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары

135. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводы должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции в соответствии с нормативной документацией. Допускается использование сертифицированных импортных моющих и дезинфицирующих средств.

136. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

137. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации и территориальных центров государственной санитарно-эпидемиологической службы непосредственно перед началом работы.

138. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов следует производить после каждого их опорожнения.

139. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2-х часов и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть слиты и направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

140. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, для чего могут быть использованы моечные установки В2-ОЦ2-У для организаций, перерабатывающих 25 - 50 тонн молока в смену, В2-ОЦА - для организаций, перерабатывающих 100 - 150 тонн молока в смену, В2-ОЦП - для организаций, перерабатывающих 200 и более тонн молока в смену.

141. Приготовление рабочих растворов для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и т.д. должно производиться из централизованно приготовленного дезинфицирующего раствора и ежедневно контролироваться на содержание активного хлора специально выделенным работником.

142. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки, предусмотренных действующей инструкцией, не допускается.

143. При отсутствии устройства для автоматического контроля и концентрации моющих растворов, она должна контролироваться лабораторией не менее 2 - 3 раз в смену и, по мере необходимости, доводиться до установленной нормы.

144. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и т.п. оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

145. Для ручной мойки разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д.) должны быть предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки деталей.

146. Мойку танков вручную должен производить специально выделенный обученный персонал. Мойщики танков не могут привлекаться к уборке санузлов.

Спецодежду, спецобувь используют только во время мойки танков, резиновые сапоги, обработанные в дезинфицирующем растворе, надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки танков пастеризованного и сырого молока хранят в отдельных промаркированных шкафах.

147. Мойку бутылок на бутылкомоечных машинах производят согласно инструкции на каждый тип машины и в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования. Бутылки с остатками белка, механическими загрязнениями и др. предварительно замачивают и промывают вручную. Не допускается разлив молока и молочных продуктов в бутылки из-под технических жидкостей.

148. Перед заполнением молочными продуктами бутылки должны подвергаться визуальному осмотру на их целостность, качество мойки и отсутствие посторонних предметов. Электролампы на рабочем месте контролера должны быть ограждены специальным экраном.

Рабочее место контролера на светофилтре должно быть оснащено сиденьем-стулом полумягким, высоким с подлокотниками и подножкой.

Для этой работы необходимо подбирать контролеров с проверенным зрением, причем непрерывная работа контролеров на светофилтре не должна превышать 1,5 - 2 часов.

149. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. Мойка и дезинфекция их осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы должны промываться и дезинфицироваться после приемки молока от каждого сдатчика.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должна производиться не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров должна производиться после каждого перерыва в приемке молока.

150. Использованные для прессования творога мешочки немедленно после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают на специальных стиральных машинах с применением моющих средств, кипятят в течение 10 - 15 минут и просушивают в сушильной камере, шкафу или на воздухе (в помещении цеха).

Обработка мешочков должна производиться в отдельном помещении, не допускается их обработка в общей прачечной.

151. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или синтетическими моющими средствами, после чего промывают горячей водой.

152. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться в моечной для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

В случае вскрытия пломб охраной организации требуется повторное опломбирование цистерн силами охраны. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка "Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной организации".

153. Микробиологический контроль вымытого оборудования должен производиться лабораторией организации и территориальных центров государственной санитарно-эпидемиологической службы без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

Результаты бактериологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной мойке и дезинфекции оборудования, должны вывешиваться работниками лаборатории на доске показателей с указанием лица, ответственного за санитарное состояние данного участка.

154. В специализированных организациях и в цехах по производству жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов должна состоять из нескольких автономных циклов

а) оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;

б) стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;

в) резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;

г) резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства детских кисломолочных продуктов;

д) резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства кефира;

е) оборудование для творога.

155. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мойка оборудования и

трубопроводов должна состоять из следующих циклов:

а) оборудование и трубопроводы для сырого молока и не пастеризованных растворов пищевых компонентов;

б) стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;

в) оборудование для производства творога, оборудование для производства кисломолочных продуктов, кефира, разливные автоматы участков выработки детских кисломолочных продуктов и кефира (порядок мойки должен проводиться в вышеприведенной последовательности).

11. Санитарные требования к технологическим процессам

156. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов должны проводиться в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

157. Молочная продукция должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативной документацией.

Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на мастеров, технологов, зав. производством и начальников цехов (участков).

158. Организации не должны принимать молоко без справок, представляемых ежемесячно учреждениями ветеринарного надзора, о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм и организаций (комплексов) по производству молока на промышленной основе, а от индивидуальных сдатчиков - не реже 1 раза в квартал.

159. Поступающие для переработки молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы должны отвечать соответствующим нормативным требованиям.

160. Молоко из хозяйств, неблагополучных по заболеваниям животных бруцеллезом и туберкулезом, должно приниматься при наличии специального разрешения органов ветеринарного и санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в обезвреженном виде в соответствии с действующими нормативными документами.

В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки из неблагополучных хозяйств должна быть отметка "пастеризованное" и указана температура пастеризации.

Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации химическим методом и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу.

Ассортимент вырабатываемой из этого сырья продукции подлежит согласованию с учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

161. Молоко для производства детских молочных продуктов должно поставляться со специально выделенных ферм по согласованию с учреждениями ветеринарной и государственной санитарно-эпидемиологической службы и соответствовать требованиям ГОСТа на заготавливаемое молоко высшего и I сортов.

162. При хранении сырого молока на заводе, осуществляющем первичную обработку молока (фильтрация, охлаждение), должны соблюдаться следующие правила:

а) принятое охлажденное молоко не должно смешиваться с хранившимся (охлажденным) молоком;

б) молоко с кислотностью не более 180Т, охлажденное до 40С, может храниться до отправки не более 6 ч, а охлажденное до 60С - не более 4 ч.

При длительности транспортирования молока до 10 ч, оно должно отгружаться с температурой не выше 60С; при длительности транспортирования молока до 16 ч, оно

должно быть охлаждено до температуры не выше 40С.

Пастеризацию молока на этих заводах проводят в случаях:

- а) поступления молока с кислотностью 19 - 200Т;
- б) необходимости хранения молока более 6 ч;
- в) длительности транспортирования молока на городской молочный завод, превышающей сроки, указанные выше.

163. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть обработаны дезинфицирующим раствором и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

164. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до (4 + 2)0С или сразу направляться на пастеризацию. Допустимое время хранения охлажденного молока до +40 - 12 ч, +60- 6 ч.

165. Для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть предусмотрены отдельные танки, а для подачи молока - отдельные молокопроводы.

Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

166. Сепарирование молока, нормализация и гомогенизация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. Допускается проведение гомогенизации после пастеризации при температуре не ниже 600С. В случае сепарирования пастеризованного молока полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь подлежат дополнительной пастеризации.

167. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить: наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи, исправность работы клапана возврата непастеризованного молока, пишущих узлов приборов, а также системы авторегулирования температуры пастеризации молока.

168. На термограмме контроля температуры пастеризации аппаратчик в течение каждого рабочего цикла чернилами должен отмечать: свою фамилию, тип и N пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончания работы, ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока с объяснением причин отклонений от установленного режима).

Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник ОТК (зав. лабораторией).

169. При отсутствии контрольно-регистрирующих приборов контроль за температурой пастеризации должны осуществлять аппаратчики (каждый час, производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лаборатория (3 - 4 раза в смену).

170. Эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим методом в соответствии с нормативными правовыми актами регламентирующими порядок осуществления микробиологического контроля производства в организациях молочной промышленности, а также химическим методом.

Контроль эффективности пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже 1 раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см³ молока и общем количестве бактерий до 10.000 в 1 см³ молока.

Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или на разлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу.

171. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

172. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры $(4 + 2)^{\circ}\text{C}$ и направляют на разлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока до разлива составляет не более 6 ч.

В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока в резервуарах до разлива более 6 ч при $(6 + 2)^{\circ}\text{C}$ его направляют на повторную пастеризацию перед разливом, или может быть соответственно сокращен общий срок допустимого хранения готового продукта в организации.

173. В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения танков.

174. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры $(4 + 2)^{\circ}\text{C}$ и хранение до использования не более 6 ч. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

175. Для производства сметаны используются только свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается.

Сметана должна изготавливаться резервуарным методом в закрытых емкостях.

Необходимо строго соблюдать установленные технологической инструкцией температуру пастеризации сливок, нормативы количества вносимой закваски, температуру и продолжительность сквашивания.

Созревание сметаны должно проходить в холодильных камерах при температуре 0 - 80С, при расфасовке в крупную тару 12 - 48 ч, в мелкую тару 6 - 12 ч.

176. При производстве детских молочных продуктов должны соблюдаться следующие требования: при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры 2 - 60С, после чего их направляют на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре 2 - 50С не более 6 ч, при температуре 6 - 80С - не более 3 ч.

177. В детские молочные продукты с целью адаптации их состава к составу женского молока, повышения биологической и пищевой ценности допускается внесение различных компонентов (витаминов, минеральных веществ, сахара, биологически-активных добавок и др.). На все вносимые компоненты должно быть разрешение Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики и Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

Вносимые компоненты должны соответствовать нормативной документации, не допускается использование компонентов с истекшими сроками годности.

178. При необходимости разлива кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате должна соблюдаться следующая последовательность: продукты, выработанные с бифидобактериями, чистыми культурами молочнокислых бактерий, пропионовокислыми бактериями, ацидофильной палочкой, на кефирном грибке.

179. Все детские молочные продукты должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему.

180. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками должна быть слита через слой лавсана, с кисломолочными напитками - через двойной слой марли, после чего молоко или сливки направляют на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты - на переработку.

181. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее в организацию молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар должны просеиваться, изюм перебираться и промываться, какао, кофе, ванилин и др. должны проверяться на наличие механических примесей.

Особенно тщательно должен проверяться творог, доставленный с низовых заводов, чтобы при его дефростации и освобождении от тары не могли попасть в продукт гвозди, кусочки дерева и прочее.

182. Сметана, творог и сырково-творожные изделия детским учреждениям должны поставляться только собственной выработки. Не допускается поставка этих продуктов, изготовленных в низовой производственной сети.

183. Сыры (твердые, мягкие) должны изготавливаться только из пастеризованного молока. Необходимо строго соблюдать установленные технологическими инструкциями и ГОСТами сроки и условия созревания сыров. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

184. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

Камеры хранения масла и сыра должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 2 раз в год, причем камеры в это время должны освобождаться от продукции. Для стерилизации воздуха в помещениях посолки, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные лампы.

185. Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

В каждом цехе должен вестись учет бьющихся предметов и иметься выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

186. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения.

Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

187. Маркировка продукции должна производиться строго в соответствии с нормативной документацией.

188. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2 - 3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале камеры.

189. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или складе для ее хранения должно осуществляться строго по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

190. Отпуск готовой продукции должен производиться экспедитором, кладовщиком или мастером, которые несут административную ответственность за выпуск продукции без наличия на нее документа о качестве.

На организациях, вырабатывающих детские молочные продукты, должно быть обеспечено проведение ежедневной дегустации этих продуктов с сохранением образцов до окончания сроков годности.

191. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой.

192. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептолом или раствором иного аналогичного дезинфицирующего средства, а сильно запущенные камеры, не поддающиеся обработке указанными средствами, - препаратом Ю-5 (оксидифенолят натрия).

193. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки из брусьев или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах и фасованной продукции в металлических и пластмассовых корзинах без поддонов и решеток.

194. Оценку санитарного состояния камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливает заведующий производством или заведующий лабораторией организации.

195. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество плесневых грибов на 1 см² поверхности составляет не более 10 клеток.

196. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства должен осуществляться лабораторией организации в соответствии с нормативными правовыми актами регламентирующими порядок осуществления микробиологического контроля производства на организациях молочной промышленности и "Инструкцией по теххимическому контролю на организациях молочной промышленности" (приложение N 3).

12. Санитарные требования к производству заквасок

197. Приготовление лабораторной и производственной закваски должно производиться строго в соответствии с действующей нормативной документацией.

198. В микробиологической лаборатории должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами.

Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок, запрещается использовать для других целей.

199. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок должно быть размещено в производственном корпусе, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам - потребителям заквасок. Помещение для изготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть тамбур для смены санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен быть дезинфицирующий коврик.

200. В заквасочном отделении должны быть выделены отдельные помещения для: приготовления заквасок на чистых культурах; приготовления кефирной и ацидофильной закваски; мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

На небольших организациях (до 25 т переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление закваски на чистых культурах, кефирной и ацидофильной в одном помещении. Резервуары для их приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной с ацидофильной должны быть отдельными.

201. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также канализационных стояков.

202. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

203. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы (БУФ-30 и др.).

204. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, приготовляющим закваску и производящим уборку помещения.

205. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

206. После использования тара и инвентарь должна подвергаться обработке: продезинфицированы раствором хлорной извести или иного разрешенного дезинфицирующего средства, пропариванием или стерилизацией в автоклаве или сушильном шкафу.

Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 ч перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

207. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски вместимостью до 20 дм на стерилизованном молоке должна производиться в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

208. При приготовлении закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) должен производиться в одной емкости.

Допускается проведение пастеризации молока на трубчатом пастеризаторе (90 - 950С) с последующей выдержкой, охлаждением и сквашиванием в одной емкости.

209. На каждую партию закваски должно быть оформлено удостоверение о качестве, после чего закваски могут быть переданы на производство.

210. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

211. Направлять закваску в резервуары для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

212. Приготовление лабораторной закваски, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бакконцентрата осуществляет микробиолог организации.

В небольших организациях, при отсутствии микробиолога приготовление лабораторной закваски может осуществлять специально выделенное лицо. Микробиолог передает лабораторную закваску для приготовления производственной закваски в выходные и праздничные дни мастеру цеха.

Пересадочную и производственную закваску должны готовить специально выделенные ответственные лица, которые осуществляют также внесение закваски в молоко при приготовлении производственной закваски и продукта в рабочие и выходные дни.

13. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции

213. Задачей лабораторного контроля в молочной промышленности является обеспечение выпуска продукции высокой пищевой ценности и безопасной для потребителя.

214. Лабораторный контроль заключается в проверке качества поступающих молока и сливок, вспомогательных материалов, заквасок, готовой продукции, а также соблюдения технологических санитарно-гигиенических режимов производства.

215. При организации микробиологического контроля следует руководствоваться нормативными документами.

216. Готовая продукция (молоко, сливки, кисломолочные напитки) должны контролироваться микробиологической лабораторией организации не реже 1 раза в пять дней, сметана и творог - не реже 1 раза в три дня.

217. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

218. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией организации не реже трех раз в месяц.

219. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства приведены в приложении N 2.

220. Для проведения микробиологических исследований в лаборатории организации должен быть оборудован бокс, состоящий из двух помещений: собственно бокса и предбоксы.

Последний служит для надевания специальной одежды (халат, колпак или косынка) при входе в бокс.

Бокс должен быть оборудован бактерицидными лампами, количество которых определяют из расчета 2,5 Вт/м³. Бактерицидные лампы включаются по окончании работы и уборки помещения в отсутствие персонала на 30 - 60 мин.

Допускается при отсутствии бокса проведение анализов в лаборатории. В этом случае помещение лаборатории должно быть изолированным и оборудованным бактерицидными лампами. Во время проведения посевов должны быть закрыты форточки и двери во избежание движения воздуха.

221. Ежедневно после окончания работы бокс должен быть промыт горячим мыльно-щелочным раствором и вытерт досуха. Один раз в неделю в обязательном порядке должна проводиться дезинфекция помещения путем протирания всех поверхностей дезинфицирующими препаратами по соответствующей для каждого препарата инструкции.

222. Стерилизация посуды и питательных сред осуществляется в автоклавах, для размещения которых должно быть выделено специальное изолированное помещение.

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками. Срок хранения стерильной посуды не может быть более 30 суток. Стерильные среды хранят в холодильнике при температуре 4 - 60С не более 14 суток.

223. При отсутствии микробиологической лаборатории в организации указанный контроль может осуществляться по договору с организациями государственной санитарно-эпидемиологической службы или лабораториями, аккредитованными в установленном действующим законодательством порядке.

224. При организации технологического контроля следует руководствоваться "Инструкцией по теххимическому контролю в организациях молочной промышленности".

225. Лаборатории молочных заводов должны быть аккредитованы государственной санитарно-эпидемиологической службой на право проведения исследований, характеризующих гигиенические показатели безопасности выпускаемой продукции.

226. Молочная продукция, полученная по новой технологии, новым рецептурам, подлежит гигиенической сертификации в установленном порядке.

14. Транспортирование молока и молочных продуктов

227. Для транспортирования молока и молочных продуктов должен выделяться специализированный транспорт (автомобильный, железнодорожный, водный).

228. Транспортирование молока и молочных продуктов должно осуществляться в рефрижераторах, специализированных молочных цистернах, машинах с изотермическими кузовами.

Допускается доставка молочных продуктов в транспортной таре на бортовых машинах при тщательном укрытии их чистым брезентом*.

229. Транспорт, используемый для перевозки молока и молочных продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Транспорт должен иметь санитарный паспорт, выдаваемый территориальными центрами государственной санитарно-эпидемиологической службы на каждую машину сроком не более чем на 6 месяцев. Машина без санитарного паспорта на территорию организации не допускается.

Администрацией организации назначается ответственное лицо по контролю за состоянием транспорта. Без осмотра транспорта ответственным лицом и его разрешения погрузка не допускается.

230. Запрещается перевозить молочные продукты вместе с сырыми продуктами (мясо, птица, рыба, яйцо, овощи, фрукты), полуфабрикатами, а также в транспорте, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильнопахнущие и ядовитые вещества.

231. В летнее время срок погрузки и доставки цельномолочных скоропортящихся продуктов при транспортировании их в рефрижераторах не должен превышать 6 ч, специализированным автотранспортом и на бортовых машинах - 2 ч.

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

233. Санитарная обработка транспорта, предназначенного для безтарной перевозки молока, а также фляг, должна осуществляться на молочных заводах в соответствии с нормативными - правовыми актами регламентирующими порядок санитарной обработки оборудования на организациях молочной промышленности. О проведенной обработке делается отметка в путевом листе, без этой отметки машина с территории завода не выпускается.

234. Специалисты Государственной санитарно -эпидемиологической службы имеют право запретить перевозку молока и молочных продуктов транспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

15. Гигиена труда

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

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

производстве; организация питания; медицинское обслуживание).

237. Микроклимат помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) должен соответствовать требованиям нормативных - правовых актов регламентирующих гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

238. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать уровней, установленных действующими нормативными актами.

239. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений должны соответствовать действующей нормативной документации и составлять не более 80 дБ(А).

240. Значение коэффициентов естественного освещения (КЕО, СК) и освещенности рабочих поверхностей искусственным освещением должны соответствовать требованиям действующих нормативных - правовых актов с учетом характеристики зрительных работ.

241. На организациях молочной промышленности должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

242. Администрация обязана организовать питание работающих (столовая, буфет, комнаты для приема пищи). Режим работы организации общественного питания устанавливается с учетом количества рабочих смен, их продолжительности, времени обеденного перерыва.

243. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат обязательным предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с действующим законодательством.

244. Медицинские работники медико-санитарных частей, здравпунктов организации совместно с санитарными врачами территориальных центров государственной санитарно-эпидемиологической службы должны проводить анализ состояния здоровья работающих на основании изучения заболеваемости с временной утратой трудоспособности, профессиональной заболеваемости и результатов периодических медицинских обследований. По результатам изучения состояния здоровья разрабатывается план оздоровительных мероприятий.

245. Администрация обязана обеспечить работающих полным комплектом спецодежды в соответствии с действующими нормативами. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

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

16. Личная гигиена

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

248. Лица, поступающие на работу и работающие на организации, должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования в соответствии с требованиями, установленными действующим законодательством.

249. По эпидпоказаниям решением территориальных центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

250. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о

происхождении обучения по программе гигиенической подготовки.

Личные медицинские книжки должны храниться в здравпункте или у начальника (мастера) цеха.

251. Не допускаются к работе лица, страдающие следующими заболеваниями (или являющиеся бактерионосителями):

а) брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез, дизентерия;

б) гименолепидоз, энтеробиоз;

в) сифилис в заразном периоде;

г) лепра;

д) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;

е) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких; внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии; туберкулезной волчанки лица и рук;

ж) гнойничковые заболевания.

252. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, могут быть отстранены от работы в соответствии с действующим законодательством.

253. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

254. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемиологических мероприятий и представления специальной справки от центров государственной санитарно-эпидемиологической службы.

255. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных заболеваний.

256. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками организации должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале, в котором указывают дату проверки, фамилию, имя, отчество работника, результаты осмотра и принятые меры.

При отсутствии в штате организации медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник) организации или мастер цеха.

257. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку гигиенических знаний, работники заквасочного отделения - ежегодно. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

258. Специально создаваемыми комиссиями с участием органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора 1 раз в два года должна проводиться аттестация руководящих работников и специалистов на знание ими санитарных правил и норм и основ гигиенических и противоэпидемических требований к производству молока и молочных продуктов.

259. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина.

260. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 4 комплектами

санитарной одежды (работники цехов по производству детских продуктов - 6 комплектами); смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на организациях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

261. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организаций, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

263. Категорически запрещается приносить в цех посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.) и носить ювелирные украшения.

264. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

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

266. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. Работникам заквасочных отделений особенно тщательно необходимо мыть и дезинфицировать руки перед заквашиванием молока, отделением кефирных грибков и перед сливом закваски.

Для повышения эффективности обработки рук рекомендуется перед началом мытья дезинфицировать их раствором дезинфектанта с содержанием активного хлора 100 мг/л и по окончании мытья рук, прежде чем закрыть водопроводный кран, ополоснуть маховичок крана этим же раствором.

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

При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик. Дезрастворы подлежат ежедневной замене.

267. Чистота рук каждого работника проверяется не реже 2 раз в месяц микробиологом заводской лаборатории (без предварительного предупреждения), перед началом работы, после посещения туалета, особенно у тех рабочих, которые непосредственно соприкасаются с продукцией или чистым оборудованием. Чистота рук с помощью йодокрахмальной пробы контролируется 1 раз в неделю. Йодокрахмальную пробу проводит специально выделенный и обученный работник (санитарный пост).

17. Дезинсекция, дератизация

268. В организациях молочной промышленности не допускается наличие мух, тараканов, грызунов и других насекомых.

269. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация организации должна заключить договор с организацией имеющей соответствующее разрешение на осуществление данных работ выданное в порядке установленном действующим законодательством. Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

270. В организациях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

271. Для борьбы с мухами в организациях молочной промышленности должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

а) тщательная и своевременная уборка помещений;

б) своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

в) своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей 20%-ным раствором хлорной извести или известковым молоком или иным аналогичным по своему действию дезинфицирующим средством;

г) засечивание всех отрывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

Истребление мух в летной форме проводят в соответствии с действующими нормативными документами.

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

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

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

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

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

г) обивка дверей складов железом.

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

275. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

276. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организациях молочной промышленности.

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

277. Руководители организаций молочной промышленности обязаны обеспечить:

а) необходимые условия во вверенной организации для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

б) при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований молока, молочной продукции, смывов принимать неотложные меры по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данной организации;

в) выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в

случае возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации;

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

д) аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;

е) своевременное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям списков работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским обследованиям;

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

з) наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи актов и предложений представителей государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора);

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

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

л) регулярную стирку санитарной одежды;

м) условиями для сушки рабочей обуви и резиновых сапог;

н) наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;

о) наличие аптек в цехах для оказания первой медицинской помощи;

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

р) защиту окружающей среды от производственной деятельности организации;

с) ознакомить всех работников организации с настоящими Санитарными правилами, обеспечить их неукоснительное выполнение.

278. Ответственность за выполнение настоящих правил возлагается на руководителей организаций и начальников цехов.

279. Виновные в нарушении требований настоящих санитарных правил и норм могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в установленном порядке.

280. Государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) за выполнением настоящих Санитарных правил и норм осуществляется учреждениями и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, а ведомственный санитарно-эпидемиологический контроль - учреждениями и учреждениями санитарно-эпидемиологического профиля соответствующих министерств и ведомств.

Приложение N 1
к санитарно - эпидемиологическим
правилам и нормативам
СанПиН 2.3.4.551-06
"Производство молока и молочных продуктов"

Журнал
учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ
на водопроводе и канализации

Номер по порядку	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция водопроводной сети	Результаты баканализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Роспись ответственного за участок и проводившего ремонт

Приложение N 2
к санитарно - эпидемиологическим
правилам и нормативам СанПиН 2.3.4.551-06
"Производство молока и молочных продуктов"

**Примерные показатели для оценки результатов контроля
санитарно-гигиенического состояния производства**

Исследуемые объекты	Исследуемая поверхность см ² или количество)	Общее кол. бактерий в см ³ или результат бродильной пробы	
		хорошо	плохо
Молочные цистерны железнодорожные (крышка, стенка, угол, дно)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Молочные цистерны автомобильные (крышка, стенка, угол, дно)	то же	то же	то же
Молочные цистерны внутригородского обращения (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран)	-»-	-»-	-»-
Фляги, ушаты	-»-	-»-	-»-
Трубы (краны)	-»-	-»-	-»-
Резервуары (крышка, стенка, угол, дно)	-»-	-»-	-»-
Резервуары (резинка, мешалка, шуп, верхний кран, нижний кран, трехходовый кран, отверстие стеклянной трубки)	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Цилиндры, кран	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Воздушная трубка, резина	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Бутылки, банки	Вся внутренняя поверхность 10 бутылок	100 и менее *	Более 100 *
Капсюли укупорочные для бутылок, банок	Поверхность 10 капсюлей	то же	то же
Крышки для банок	Вся поверхность	100 и менее *	Более 100 *

Ванны для заквасок (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран и трубы)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Ящики для молочных продуктов (крышка, стенка, дно)	то же	то же	то же
Ванны для производства творога (стенка, угол, дно, штуцер)	-»-	-»-	-»-
Мешочки для творога	-»-	-»-	-»-
Автоматы для фасовки молочных продуктов - ОЗК (бункер, мешалка, дозатор, пуансон, два гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер)	-»-	-»-	-»-
Автомат ОФЗ для фасовки творога (бункер, мешалки, дозатор, пуансон, гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер, дно ковша, стенка ковша)	-»-	-»-	-»-
Пресс-охладитель Митрофанова (стенка барабана, вальца)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Ванны для самопрессования творога (стенка, угол, дно, решетка)	то же	то же	то же
Оборудование маслодельных и сыродельных заводов (сырные ванны, сыроизготовители, маслоизготовители)	-»-	-»-	-»-
Вакуум-аппарат (патрубок для входа молока, стенка, крышки, трубки катализатора, патрубок на выходе сгущенного молока)	100 см ²	500 и менее *	Более 500 *
Вакуум-кристаллизатор (стенка, мешалка, патрубок на выходе готового продукта)	то же	то же	то же
Разливочно-закаточная машина (бачок, мерные стаканы для дозирования)	-»-	250 и менее *	Более 250 *

стуженного молока и др.)			
Прочий молочный инвентарь и тара	-»-	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
Деревянное оборудование	-»-	Отсутствие роста плесеней	Рост плесеней
Руки работников	Обе руки (кисти) вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек

Приложение N 3
к санитарно - эпидемиологическим
правилам и нормативам СанПиН 2.3.4.551-06
"Производство молока и молочных продуктов"

Схема организации микробиологического контроля *

Исследуемые технологические процессы и материалы	Исследуемые объекты	Название анализа	Откуда берут пробу	Периодичность контроля	Разведения
Сырье, поступающее на завод	Молоко сырое	Редуктазная проба Ингибирующие вещества	Средняя проба сливок и молока от каждого поставщика	1 раз в декаду	
	Сливки сырье	Редуктазная проба	то же	то же	
	Молоко или сливки, направляемые на стерилизацию	Споры мезофильных аэробных бактерий	то же	В случае появления порчи готового продукта	0; 1
Производство пастеризованного молока и сливок	Молоко и сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из балансировочного бачка	1 раз в месяц	IV; V; VI
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	со II по V
	Молоко и сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из крана на выходе из секции охлаждения	1 раз в декаду	I; II; III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	1 раз в декаду	10 см ³
	Проверка термометров	Со всех работающих пастеризационных установок	Ежедневно		
Пастеризованное молоко	Общее количество бактерий	Из танков в момент их разлива	1 раз в месяц	I; II; III	

		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I; II; III
	Молоко и сливки из бутылки (или фляги)	то же	Из бутылки в цехе розлива	то же	то же
	Молоко и сливки из бутылки или фляги (готовая продукция)	Общее количество бактерий	Из бутылок в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	II; III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I
Производство стерилизованного молока	Стерилизованное молоко (на линиях ВТИС и Сорди)	Определение промышленной стерильности	Из контрольной колбы	2-3 раза в неделю	
	Стерилизованное молоко после розлива в бутылки (при 2-х ступенчатом способе)	Общее количество бактерий Количество спор термофильных бактерий	Из бутылки после розлива	3 раза в смену по бутылке	I; II
	Молоко стерилизованное (готовая продукция)	Определение промышленной стерильности	После расфасовочного автомата через 1 час по 1 пакету (ВТИС и Сорди) и по 2 бутылки (при 2-х ступенчатом способе) в течение смены	2-3 раза в неделю	0; I
Контроль за-квасок для производства кисломолочных продуктов	Молоко для закваски после пастеризации	Определение бактерий группы кишечных палочек	Из ВДП, заквасочников, ушатов	раз в 10 дней	10 см ³
		Проба на эффективность пастеризации	Из ВДП, заквасочников, ушатов	В случаях обнаружения в заквасках термоустойчивых мо-	

				лочнокис- лых палочек	
	Закваска кефирная, закваска на чистых культурах на пастеризованном молоке	Время свертывания, кислотность, органолептическая оценка Микроскопический препарат	Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской то же	Ежедневно то же	
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	3 см ³ для кефирной закваски, 10 см ³ для заквасок на чистых культурах
	Закваска на чистых культурах на стерилизованном молоке	Время свертывания Микроскопический препарат	Выборочно из 1 бидона от партии	Ежедневно в случае увеличения продолжительности сквашивания	
Производство кефира, простокваши, ацидофильных продуктов и др.	Молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из балансирующей бачки	Не менее 1 раза в месяц	IV; V; VI
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	V
		Общее количество бактерий	Из крана на выходе секции охлаждения	Не реже 1 раза в месяц (одновременно с исследованием сырого молока)	I-III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	1 раз в 10 дней	10 см ³ молока
	Проверка термометров		Со всех работающих пастеризационных упаковок	Ежедневно	

	Молоко перед внесением закваски	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 1 раза в месяц	0; I
	Молоко после внесения закваски	то же	Из ванн или танков	то же	0; I
	Молоко, сквашенное перед розливом (при резервуарном способе)	то же	Из танков	то же	0; I
	Молоко, сквашенное после розлива (при резервуарном способе)	то же	Из бутылок	то же	0; I
	Молоко, заквашенное после розлива в бутылки (при термостатном способе)	то же	Из бутылок в цехе розлива	то же	0; I
	Готовая продукция	то же	Из бутылок в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	0; I
		Микроскопический препарат	то же	то же	
Производство творога	Молоко пастеризованное из ванны	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не менее 2 раза в месяц	I; II; III
		Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек	Выборочно из ванн	В случаях появления в продукции порока «излишняя кислотность»	
	Заквашенное молоко и стусток	Бактерии группы кишечных па-	Из ванн	Не менее 2 раз в месяц	I-V

		лочек			
	Творог после прессования	то же	От контролируемой партии	то же	II-VI
	Творог после охлаждения (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	От контролируемой партии	Не реже 1 раза в 3 дня	I; II; IV; V; VI
		Микроскопический препарат	то же		
	Творог, отплавляемый на крупные молочные заводы или базы-холодильники	то же	Из бочек или пачек	Каждая партия	I-VI
	Творог, получаемый заводами и базами-холодильниками	то же	то же	Не реже 1 раза в 5 дней	то же
	Сырковая масса (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	то же	Не реже 1 раза в 5 дней	I-VI
	Сырки (готовая продукция)	то же	то же	то же	I-VI
Производство сметаны	Сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из ванны	Не реже 2 раз в месяц	I; II; VI
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	II-VI
	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	то же	I-III
		Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Сливки перед заквашиванием	то же	Из ванны	2 раза в месяц	0-II
		Наличие тер-	то же	В случаях	

		моустойчивых молочнокислых палочек		появления в продукции порока «излишняя кислотность»	
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в месяц	0; I
	Сметана после охлаждения и фасовки (готовый продукт)	то же Микроскопический препарат	Из кадок, фляг, банок, пачек то же	не реже 1 раза в 3 дня Не реже 1 раза в 3 дня и в случае появления в продукте порока «вспучивание»	I-V
	Сметана, отправляемая на крупные молочные заводы или базы-холодильники	Бактерии группы кишечных палочек	Из фляг	Каждая партия	I-V
	Сметана, получаемая заводами и базами-холодильниками	то же	то же	Не реже 1 раза в 5 дней	I-V
Производство закваски для масла и сыра	Молоко сырое	Редуктазная проба	Из каждой партии молока	2-3 раза в неделю	
	Молоко после пастеризации	Бактерии группы кишечных палочек	Из заквасочника	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Закваска (первичная, пересадочная и производственная)	Просмотр под микроскопом Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой емкости то же	Ежедневно то же	мазок 10 см ³
	Закваска производст-	то же	то же	то же	то же

	венная				
		Наличие ацетона + диацетила и углекислоты	В соответствии с инструкцией	Не реже одного раза в месяц	
	Материнская и производственная закваски	Контроль по п.3.23.3	В соответствии с инструкцией	Не реже одного раза в месяц	
Производство сыра	Молоко сырое	Сычужно-бродильная проба	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 10 дней	
		Проба на брожение	то же	то же	
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактасбраживающих бактерий	то же	то же	0-II
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	II-VI
	Молоко из пастеризатора	Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	10 мл
	Молоко после пастеризации (перед внесением закваски)	то же	Из ванны или сыроизготовителя		0; I
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактасбраживающих бактерий	то же	то же	0-II
	Сыр после прессования	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	1 раз в 10 дней	II-V
		Определение pH	Каждую варку		II-IV
Сыр в конце созревания	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	Каждую партию	II-IV	

		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактасбраживающих бактерий	то же	При наличии вспучивания	
Контроль производства плавленного сыра	Компоненты для плавления				
	сыры сычужные	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из 1-2 головок от каждой партии	Не реже одного раза в месяц	I-III
	другие компоненты	Соответствие микробиологическим показателям, требованиям	Выборочно из каждой партии	Каждую партию	В зависимости от нормативов
	Сыр плавленый (готовый продукт)	Общее количество бактерий	Средняя проба от партии	Не реже 1 раза в месяц	II-IV
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	I-II
	Общее количество спор мезофильных анаэробных лактасбраживающих бактерий	то же	Каждую партию	I-III	
Производство масла	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	Не реже 1 раза в месяц	I-III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Сливки после охладителя (метод сбраживания)	Общее количество бактерий	После охладителя	Не реже 1 раза в месяц	I-IV
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0-II
Сливки перед сбиванием	Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой ванны	то же	0-II	

		Количество редуцирующихся бактерий	то же	1 раз в 10 дней	I-III
	Сливки из-под сепаратора (метод преобразования высокожирных сливок)	Общее количество бактерий	После сепаратора	Не реже 1 раза в месяц	II-IV
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I
	Сливки высокожирные после нормализации	Бактерии группы кишечных палочек	Из каждой ванны	Не реже 1 раза в месяц	0; I
		Количество редуцирующихся бактерий	то же	1 раз в 10 дней	I; II
	Масло (готовый продукт)	Общее количество бактерий (для сладкого сливочного масла)	Выборочно из одного ящика от каждой партии	2 раза в месяц	II-V
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	-»-	I-III
		Количество протеолитических бактерий	то же	-»-	I-III
		Количество дрожжей и плесневых грибов	то же	-»-	I-III
		Количество липолитических бактерий	то же	В случае появления пороков	I-III
	Масло (метод сбивания)	Количество редуцирующих бактерий	то же	1 раз в 10 дней	II-IV
	Масло (метод преобразования высокожирных сливок)	-»-	-»-	-»-	I-III
Производство стущенных молочных консервов	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танков	1 раз в месяц	IV-VI
		Бактерии группы кишечных	то же	то же	0-VI

	палочек			
Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризационных установок	1 раз в 10 дней	I; II
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	10 см ³
Из промежуточного танка	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	I; II
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0-II
Сахарный сироп перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из сироповарочного котла, из танка	1 раз в месяц	0; I
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I
Лактоза перед внесением в стуженное молоко	то же	Из емкости	-»-	0; I
Раствор кофе и какао перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны	то же	II; III
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	-»-	0; I
Стуженная молочная смесь после вакуум-аппарата	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	-»-	I; II
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	-»-	0; I
Стуженные молочные консервы из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны после наполнения	Общее количество бактерий	Из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны	-»-	I; II
	Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I; II

	Пастеризованная вода для нормализации	Общее количество бактерий		-»-	0; I	
	сгущенных молочных консервов	Бактерии группы кишечных палочек		-»-	0; I	
	Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристаллизатора или охлаждающей ванны перед выпуском	Общее количество бактерий	то же	то же	I-III	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из вакуум-кристаллизатора или охлаждающей ванны	1 раз в месяц	0; I	
	Сгущенные молочные консервы из разливочной машины	Общее количество бактерий	Из бочки	1 раз в месяц	I-III	
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	-»-	0; I	
	Сгущенные молочные консервы после разливочно-закаточной машины	Общее количество бактерий	Из фляги	1 раз в месяц	I-III	
		Бактерии группы кишечных палочек	Из фляги	Каждая партия	0; I	
	Производство сухих молочных консервов и ЗЦМ	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	I; III
			Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0
Нормализованное молоко после пастеризации		Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризаторов	то же	I	
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	1 раз в 10 дней	I	
	Из промежуточной ванны перед пуском в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны или танка	1 раз в месяц	I	
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	IV-VI	

	Из вакуум-аппарата после стужения	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0-IV
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	I-III
	Из ванны для стужения молока перед сушкой	Общее количество бактерий	Из ванны или танка	1 раз в месяц	10 мл
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	I-III
	Сухое молоко после сушильной камеры из-под шнека	Общее количество бактерий	Из сушильной камеры	1 раз в месяц	II; III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I
	Сухое молоко после упаковки	Общее количество бактерий	Из упаковки	Каждая партия	II; III
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	0; I
Вспомогательные материалы	Пергамент, клепка, пленка полистироловая, ПВХ и др. упаковочные материалы	Общее количество бактерий	Из каждой партии	2-4 раза в год	Площадь 100 см ²
		Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	II; III
	Сычужный порошок, пепсин, препарат ВНИИМС и др. препараты	Общее количество бактерий	то же	Каждая партия	0
		Бактерии группы кишечных палочек	-»-	то же	I
	Соль	Общее количество бактерий	-»-	-»-	I
	Сахар	Количество дрожжей и плесеней	-»-	Из каждой партии по мере поступления	II; III
	Мука, экстракты, по-	Общее количество бактерий	Из мешков	Из каждой партии по	I

	рошки фруктовые, пектины	Бактерии группы кишечных палочек	то же	то же	II; III	
		Количество дрожжей и плесеней	-»-	-»-	I	
	Фруктово-ягодные наполнители	Количество дрожжей и плесневых грибов	Из бочек или др. тары	Из каждой партии по мере поступления	I	
		Молочнокислые бактерии			I	
Санитарно-гигиеническое состояние производства	Трубы, резервуары закваски, бутылки, банки, линия для производства стуженого молока с сахаром	Общее количество бактерий		Не менее 1 раза в декаду		
		Бактерии группы кишечных палочек		-»-		
	Линия для производства стерилизованного молока	Общее количество бактерий		В случае появления порчи готового продукта		
	Остальное оборудование, посуда, инвентарь	Бактерии группы кишечных палочек		Не менее 1 раза в декаду		
	Оборудование для диетпродуктов, творога, сметаны	Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек		Выборочно из отдельных емкостей	В случае появления в продуктах порока «излишняя кислотность»	
		Наличие дрожжей		то же	В случае появления в продуктах порока «вспучивание»	
	Воздух	Общее количество колоний		Из производственных по-	1 раз в месяц	

		мещений, ма- слосьрохра- нилищ, сыро- подвалов, складов, из заквасочной		
		Количество колоний дрож- жей и плесе- ней	то же	то же
Вода	Общее количе- ство бактерий	Из крана в цехах, из водоисточни- ка	1 раз в кв. (водо- провод) или 1 раз в месяц (собствен- ный источ- ник)	333 мл
	Бактерии груп- пы кишечных палочек	то же		
Руки рабо- чих	Бактерии груп- пы кишечных палочек	С рук рабо- чих	Не реже 1 раза в де- каду	
	Йод-крахмаль- ная проба		1 раз в неделю	

* В случае появления газа в среде Кесслера ставят оценку "плохо" вне зависимости от количества микрофлоры.