

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 7 декабря 2010 г. N 618
Регистрационный N 5512 от 30 декабря 2010 г. (САЗ 11-1)

СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.5788-10
"Гигиенические требования
для организаций по производству винодельческой
продукции"

1. Общие положения и область применения.

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические и фитосанитарные правила и нормативы (далее санитарные и фитосанитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-З-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 11 марта 2004 года N 395-З-III "О фитосанитарном карантине" (САЗ 04-11), с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2005 года N 676-ЗИД-III (САЗ 05-49), от 8 апреля 2009 года N 705-ЗИД-IV (САЗ 09-15), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают санитарно-эпидемиологические и фитосанитарные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию винодельческих организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки сырья, а также к условиям труда независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, направлены на обеспечение выпуска качественной и безопасной продукции.

2. Настоящие санитарные правила распространяются на проектируемые, строящиеся (реконструируемые) и действующие винодельческие организации и обязательны для всех организаций и индивидуальных предпринимателей.

3. Ввод в эксплуатацию винодельческих организаций должен осуществляться на основании положительного санитарно-эпидемиологического заключения органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики (далее - Госсанэпидслужба) и Государственной службы ветеринарного и фитосанитарного благополучия (далее - карантинная служба).

4. Ассортимент вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с Госсанэпидслужбой. Ассортимент вырабатываемой в организации продукции подлежит пересогласованию в следующих случаях:

а) инициирования организацией обоснованных увеличений ее мощности, реконструкции и перепрофилирования производства, изменений используемых видов сырья и вспомогательных материалов, применяемых технологий и ассортимента выпускаемой продукции;

б) по требованию Госсанэпидслужбы, при осложнении эпидемической ситуации на объекте, при осложнении эпидемической ситуации на территории.

2. Санитарные требования к территории организации.

5. В части общих требований размещение производственных зданий, содержание сооружений и территории организаций должно соответствовать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

6. Винодельческие организации, их отдельные здания и сооружения с технологическими процессами, являющимися источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека, необходимо отделять от жилой застройки санитарно-защитными зонами, размеры и порядок организации которых должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация организаций, сооружений и иных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 18 декабря 2007 года N 749 (регистрационный N 4266 от 24 января 2008 года) (САЗ 08-3).

7. Территория организации должна иметь функциональное зонирование и подразделяться на предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую зоны.

8. Территория организации должна быть ограждена, благоустроена и озеленена.

9. Территория организации должна иметь уклон для отвода атмосферных и смывных вод в ливневую канализацию. Все водостоки должны выполняться закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии.

10. Покрытие тротуаров и пешеходных дорожек на территории организации должно выполняться из не пылящих материалов.

11. На территории организации, а так же ее санитарно-защитной зоне, не допускается высадка деревьев и кустарников, которые при цветении и образовании семян могут загрязнять производственные и вспомогательные помещения, оборудование, системы вентиляции, сырье и готовую продукцию.

12. Система очистки территории и кровель производственных зданий организации от снега и наледи должна обеспечивать свободу проездов, используемых для доставки сырья и вывоза готовой пищевой продукции, не допускать травматизма работающих.

13. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений организации должны устанавливаться урны для мусора.

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

15. Подъездные пути, проезды, проходы и площадки на территории организации должны регулярно очищаться от мусора. В летнее время подъездные пути, проезды, проходы необходимо поливать, а в зимнее время – очищать от снега и льда и в случае обледенения посыпать песком или его заменителями.

16. В основные производственные помещения организации должен ограничиваться доступ персонала организации, не связанного с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства пищевой продукции.

17. В организации не допускается хранение пищевого сырья, за исключением виноматериалов, под открытым небом, упаковочных материалов

вне складских помещений, готовой пищевой продукции за пределами складов и экспедиций.

18. Строительные и хозяйственные материалы должны храниться в складах или временно под навесом на специально оборудованных асфальтированных площадках. Вещества, загрязняющие воздух пылью и газами, должны храниться в специально отведенных помещениях.

19. Сбор отходов и мусора должен производиться регулярно. Контейнеры, урны после разгрузки должны подвергаться мойке с последующей дезинфекцией. Для этого в организации должны оборудоваться специальные помещения (площадки) с подводкой холодной и горячей воды, организованным сбросом сточных вод в канализацию.

20. Для сбора отходов и мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на площадке с водонепроницаемым покрытием, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее 1 м во все стороны.

21. Площадки мусоросборников должны располагаться с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного и складского назначения на расстоянии не менее 25 м. Площадка должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной из материалов, подвергающихся санитарной обработке, высотой не менее 1,5 м.

22. Наполнение сборников для отходов и мусора допускается не более чем на 75 % их объема.

23. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться по мере накопления, но не реже чем 1 раз в 3 дня в холодное время года (при температуре 5 °С и ниже), в теплое время (при температуре свыше 5 °С) – ежедневно с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки на которой они расположены.

24. Туалеты, расположенные вне помещений, должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и вспомогательных зданий и иметь водонепроницаемые выгребные ямы, закрываемые крышками.

25. Туалеты и подходы к ним должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться дезинфицирующими средствами.

26. Выгребные ямы после наполнения необходимо очищать, затем дезинфицировать 10 % раствором хлорной извести.

27. Ответственность за санитарное состояние территории несет лицо, назначенное приказом руководителя организации.

3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.

28. Водоснабжение организации должно быть централизованным, устойчивым в течение всего регламентированного времени его работы и любого времени суток.

Артезианские скважины и запасные резервуары воды должны иметь зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1110-07 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 26 апреля 2007 года N 246 (регистрационный N 3955 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25).

29. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

30. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, а также порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды и составление рабочей программы

производственного контроля качества питьевой воды должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

31. В соответствии с контрольными точками, установленными в программе производственного лабораторного контроля, на внутренних разводящих сетях холодного и горячего водоснабжения устанавливаются краны для отбора проб воды.

32. Вводы водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию организации должны оборудоваться в зданиях. Вводы водопровода оснащаются приборами учета потребляемой воды, обратным клапаном, манометром, термометром, краном отбора проб воды для лабораторных исследований. Запрещается размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах.

33. В организации внутренние сети холодного и горячего водоснабжения, технического водоснабжения должны быть окрашены в сигнальные цвета.

34. В организации не допускается устройство подпитки системы отопления или технического водоснабжения из хозяйственно-питьевого водопровода без воздушного разрыва.

35. В организации должны быть в наличии планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственного водоснабжения, технического водоснабжения, отопления и канализации (исполнительные схемы). На планы холодного и горячего водоснабжения в обязательном порядке должны наноситься контрольные точки, установленные программой производственного контроля качества питьевой воды.

36. Устройство системы канализации организации должно отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

37. Системы внутренней бытовой и производственной канализации в организации должны быть отдельными. При проектировании и строительстве канализации не допускается устройство смотровых колодцев внутри зданий. Запрещается прокладка бытовой канализации через помещения организации, предназначенные для хранения сырья, вспомогательных материалов и тары, производства и хранения пищевой продукции.

38. Все системы бытовой и производственной канализации в организации должны быть закрытыми, сброс производственных сточных вод от технологического оборудования на пол, открытые лотки и дренажи не допускается.

39. Не допускается устройство подвесных систем канализации над технологическим оборудованием, рабочими местами, в складских помещениях, а так же в других местах, где возникновение протечек может создать угрозу санитарно-эпидемиологической надежности организации.

40. Всё технологическое оборудование, используемое в производстве винодельческой продукции, должно подключаться к канализации через воздушный разрыв с устройством гидравлического затвора.

41. Сброс бытовых и производственных сточных вод в систему ливневой канализации не допускается.

42. Сброс производственных сточных вод, образующихся после санитарной обработки наружных поверхностей технологического

оборудования, должен осуществляться через уклоны пола к канализационным трапам, которые должны находиться в зоне обслуживания оборудования.

43. Размеры канализационных трапов и диаметр отводящих канализационных труб должны обеспечивать полное удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Трапы должны иметь решетки и гидравлические затворы.

44. Для санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря в цехах и на производственных участках организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами или передвижные моечные установки.

45. Контроль за санитарно - техническим состоянием артезианских скважин и запасных емкостей возлагается на технически подготовленных лиц.

46. Контролировать качество воды должна производственная лаборатория организации или аккредитованная лаборатория на договорных условиях.

4. Санитарные требования к освещению.

47. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

48. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение. Загромождение световых проемов производственным оборудованием, готовыми изделиями, тарой и т.п., как внутри, так и вне здания не допускается.

49. Уровни естественной, совмещенной и искусственной освещенности в помещениях производственных зданий организации должны соответствовать характеристике зрительной работы (наименьший или эквивалентный размер объекта различения, разряд зрительной работы, контраст объекта с фоном, характеристика фона).

50. Светильники искусственного освещения во всех помещениях организации, где производятся хранение сырья, технологические операции по производству вина и винодельческой продукции, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск винодельческой продукции должны быть защищены арматурой, предотвращающей попадание стекла в сырье и готовую продукцию и по исполнению допускающей беспрепятственную ее санитарную обработку. Светильники искусственного освещения должны содержаться в постоянной чистоте и исправности.

51. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.д.) должна регулярно очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал.

52. Разбитые стекла в окнах подлежат немедленной замене целыми. Устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фонарей непрозрачными материалами запрещается.

53. Осветительные приборы и арматуру следует содержать в чистоте и протирать не реже 1 раза в неделю.

54. В случае изменения назначения производственного помещения, а также при перестановке или замене оборудования другим, осветительные установки, следует переоборудовать и приспособить к новым условиям в соответствии с нормами освещенности.

5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции.

55. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены вентиляцией, отоплением, кондиционированием в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 503 (регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-06), ГОСТ 12.1.005-88 "Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны" и утвержденным технологическим инструкциям.

56. Во всех основных производственных и вспомогательных помещениях организации должна быть оборудована вентиляция (естественная, механическая или смешанная).

57. Концентрации химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны на производственных участках организации должны отвечать гигиеническим нормативам.

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

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

59. В производственных помещениях должно предусматриваться воздушное отопление совмещенное с системой приточной вентиляции и кондиционирования воздуха в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

60. Местные нагревательные приборы допускается устанавливать в тех помещениях, где по санитарным и противопожарным требованиям запрещена рециркуляция воздуха (отделение обработки виноматериалов теплом и холодильно-компрессорное, цех утилизации).

61. Конструкции отопительного оборудования, систем вентиляции и кондиционирования воздуха в организации должны обеспечивать легкий доступ для его мойки и дезинфекции. Такое оборудование должно иметь покрытие, стойкое к применению моющих и дезинфицирующих средств, содержаться в чистоте.

62. Водоснабжение камер орошения, увлажнения, доувлажнителей и других устройств, используемых в организации для обработки приточного и рециркуляционного воздуха, следует предусматривать водой питьевого качества.

63. Производственные помещения с технологическим процессом, требующим поддержания постоянных параметров воздушной среды, следует располагать с учетом минимального действия солнечной радиации на тепловой режим помещения. В помещениях предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, розлива вин, шампанского, коньяка должна быть очистка наружного воздуха с помощью фильтров.

64. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными установками в каждой организации должен соответствовать специальным инструкциям, разработанным заводами-изготовителями вентиляционных установок. Контроль за эксплуатацией вентиляционных установок, паспортизация вентиляционных систем возлагается на технический персонал.

65. За порядком эксплуатации и ухода за вентиляционными и

отопительными установками должен назначаться ответственный работник.

66. Оборудование, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, температура поверхности которой не должна превышать 45 °С.

67. Источники выделения влаги, пыли и тепла должны быть герметизированы местными отсосами, вытяжными зонтами.

6. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.

68. Производственные помещения и цеха организации должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

69. Производственные помещения организации по взаимному расположению, площади, высоте, освещению, вентиляции, отделке поверхностей стен, потолков и полов, микроклимату, установленному оборудованию должны соответствовать применяемой технологии и обеспечивать выпуск безопасной и качественной винодельческой продукции.

70. Все производственные и вспомогательные помещения в организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения.

71. В основные производственные помещения организации запрещен доступ персонала организации, не связанного с выполнением функций обслуживания технологического оборудования, предназначенного для производства пищевой продукции.

72. Все входы и выходы основных производственных зданий организации должны быть оборудованы тамбурами. Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

73. Двери в производственных помещениях организации должны оборудоваться доводчиками, обеспечивающими их плотное закрытие.

74. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования в организации должны препятствовать проникновению и размножению насекомых.

75. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования или 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. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук.

76. Вентиляционные и световые проемы производственных и вспомогательных помещений в организации должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых.

77. Отделка потолков основных производственных помещений организации и её состояние не должны создавать угрозы загрязнения сырья и винодельческой продукции, образование конденсата на потолке не допускается.

78. Стены основных и вспомогательных производственных помещений организации должны иметь отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей в режимах, применяемых для винодельческих производств.

79. Полы основных и вспомогательных производственных помещений организации должны выполняться из влагостойких материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается.

80. Конструкции окон во всех помещениях организации должны обеспечивать легкий доступ для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта как внешних, так и внутренних рам и стекол. Световые проемы, используемые в качестве вентиляционных, должны быть оснащены механизмами для открывания и засечены для защиты от проникновения птиц и насекомых.

81. Запрещается проведение косметических ремонтных работ в основных производственных помещениях организации без остановки производства винодельческой продукции. В исключительных случаях допускается проведение небольших работ по устранению дефектов плитки, замене разбитого стекла без остановки производства при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов и контроля за выполнением работ со стороны администрации организации.

82. Во всех производственных помещениях организации полы, стены, потолки, окна, двери, перила, поручни, лестничные марши, оборудование всех видов должны подвергаться регулярной, но не реже 1 раза в неделю, влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики и содержаться в чистоте.

83. В организации не реже 1 раза в месяц по графику, утвержденному приказом руководителя организации, должны проводиться санитарные смены (дни) для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря.

84. Текущий ремонт (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) должен производиться по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

85. Помещения, в которых хранят и обрабатывают вино, при необходимости окуривают серой. Окуривание производят перед выходным днем, равномерно по всему помещению путем сжигания серы в металлических противнях из расчета 30 г на 1 м³. Приточно-вытяжную вентиляцию на это время не выключают. На время окуривания помещение должно быть свободно от работающих.

86. При применении диоксида серы его массовая концентрация в рабочей зоне не должна превышать предельно допустимую концентрацию (ПДК) 10 мг/м³.

87. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами, и после окончания работы. В производственных помещениях должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды.

88. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест, оборудования – самими рабочими. Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

89. Организации, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменными штатами уборщиц. Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику ежемесячные санитарные дни.

90. Уборщицы должны быть обеспечены уборочным инвентарем,

средствами для мытья, дезинфекции и очистки.

91. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен иметь маркировку и храниться в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды. Использование уборочного инвентаря для других целей запрещается. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств, дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

92. В весовом отделении уборку необходимо производить сразу по мере загрязнения участка. В дробильно-прессовом отделении уборка производится по мере загрязнения выжимкой, мезгой, соком.

93. Бродильное отделение первичного виноделия и биохимический цех организации по производству шампанского и игристых вин должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией. Массовая концентрация диоксида углерода в рабочей зоне не должна превышать 30 мг/м³.

94. Люки и входы в резервуары и помещения, где по условиям эксплуатации возможно скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи по содержанию защитных мер для персонала применяемых при техническом обслуживании оборудования.

95. Производственные и вспомогательные помещения, где технологический процесс производства вина и продукции предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Параметры микроклимата ежедневно должны фиксироваться в специальном журнале.

96. У входа в производственные помещения завода должны устраиваться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли: решетки, скребки, щетки и т.д.

7. Санитарные требования к технологическим процессам, оборудованию, инвентарю, таре.

97. Технологические процессы в организации должны отвечать современному техническому уровню, быть максимально закрытыми и обеспечивать условия выпуска безопасной и качественной винодельческой продукции.

98. Все этапы технологических процессов производства винодельческой продукции должны быть точно определены, оформлены документально и должны предусматривать частоту контроля для предотвращения их нарушения.

99. Используемые в организации формы регистрации параметров технологического процесса (технологические журналы, компьютерный учет и др.) должны отражать производство каждой партии винодельческой продукции от первого технологического этапа до последнего.

100. Технологические журналы должны быть прошнурованы и пронумерованы и храниться у ответственных лиц на производстве.

101. Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов в организации, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников организации.

102. Используемые в организации технологическое оборудование, тара и инвентарь должны быть маркированы с указанием назначения.

103. Использование в организации в качестве компонента сырья производственного брака (несоответствующей продукции) должно производиться по технологическим инструкциям и не должно приводить к ухудшению безопасности и качества производимой винодельческой продукции.

104. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, упаковочные материалы, фильтры, шланги должны быть

изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики. Емкостное оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для применения в винодельческой промышленности.

105. Емкости, винопроводы, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих сварных швов, болтов или заклепок, затрудняющих очистку.

106. Резервуары для изготовления и хранения вина и продукции должны быть снабжены плотно закрывающимися люками, крышками.

107. Рабочие поверхности (покрытия) столов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей стали и допущенные для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

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

111. Неиспользуемое в организации технологическое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных цехов.

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

113. Каждая партия винодельческой продукции, выпущенная на оборудовании, эксплуатируемом в режиме пуско-наладочных работ, а также в период постановки новой винодельческой продукции на производство, подлежит обязательному производственному лабораторному контролю.

114. Технологическое оборудование, емкости, коммуникации, инвентарь, стеклянная тара и укупорочные средства должны быть чистыми, находиться в исправном состоянии.

115. При необходимости необходимо проводить защиту внутренних и наружных поверхностей резервуаров антикоррозийными покрытиями.

116. Санитарную обработку технологических емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов необходимо проводить в соответствии с технологическими инструкциями по их санитарной обработке.

117. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары, винопроводов, транспортных емкостей перед их использованием осуществляет микробиолог винодельческой организации в соответствии с нормативными документами, утвержденными Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

118. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях.

119. Тара, употребляемая для сбора и транспортирования плодово-ягодного сырья, должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы ежедневно тара должна очищаться, промываться питьевой водой со щеткой и дезинфицироваться раствором диоксида серы с массовой концентрацией 0,1 г/см³. Допускается использование других

дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на винодельческих предприятиях Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики. Чистая тара просушивается на воздухе в перевернутом виде в условиях исключающих ее загрязнение.

120. Всю новую и оборотную стеклянную тару следует проверять и принимать, хранить в соответствии с требованиями ГОСТ 10117.1-2001 "Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия", утвержденный Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 29 мая 2003 года N 221 (регистрационный N 2196 от 4 июня 2003 года) (САЗ 03-23).

121. Мойка тары должна осуществляться в соответствии с инструкциями завода-изготовителя по эксплуатации моечных машин. Особо загрязненная стеклотара должна замачиваться в течение 2-3 часов в растворе соляной кислоты с массовой концентрацией 0,1 г/100 см³. Для новой стеклянной тары допускается только ополаскивание водой питьевого качества на специальных ополаскивающих автоматах (ополаскивателях).

122. Линия розлива по окончании розлива должна подвергаться тщательной обработке горячей и холодной питьевой водой в течение не менее 30 мин или по заключению микробиолога организации.

123. Вина разливают в новые и оборотные стеклянные бутылки, бутылки или графины сувенирные фарфоровые, керамические, укупоривают корковой или пластмассовой пробкой. Тара для розлива, укупорочные средства должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность для потребителя.

124. Не допускается прием крышек, колпачков и пробок от изготовителей в поврежденных (рваных) мешках, другой таре. Вскрывать мешки с укупорочными средствами следует непосредственно перед использованием пробок. Полиэтиленовые пробки перед направлением их на линию розлива подвергают мойке теплой водой при температуре не выше 70 °С, при розливе натуральных полусухих, полусладких вин полиэтиленовые пробки подвергают стерилизации раствором диоксида серы с массовой концентрацией 0,5 г/см³, а корковые подвергают обработке в соответствии с рекомендациями изготовителя.

125. Для сбора стеклобоя необходимо оборудовать специальный бункер. Освобождение бункера от стеклобоя следует производить по мере заполнения.

126. Ящики для бутылок, банок, баллонов и блок-паков, а также поддоны для ящиков должны быть чистыми.

127. При проведении ремонта аппаратуры и оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию.

128. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром) и микробиологом организации.

129. Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и прочих на рабочих местах в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая.

130. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

131. Хранение основных и вспомогательных материалов, дезинфицирующих и моющих средств, тары следует проводить в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.

132. Уборку складских помещений (потолка, стен, полов) следует проводить по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

133. Необходимо проверять исправность и чистоту оборотных ящиков, поступающих на завод со стеклянной тарой. В случае необходимости (загрязнение и т.д.) следует производить очистку и мойку ящиков.

8. Санитарные требования к сырью, полуфабрикатам и выпуску готовой продукции.

134. Всё поступающее сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, тара и выпускаемая продукция должны соответствовать требованиям Закона Приднестровской Молдавской Республики от 11 марта 2004 года N 395-З-III "О фитосанитарном карантине" (САЗ 04-11), с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2005 года N 676-ЗИД-III (САЗ 05-49), от 23 декабря 2005 года N 712-ЗИД-III (САЗ-05-52), от 8 апреля 2009 года N 705-ЗИД-IV (САЗ 09-15), технических нормативных правовых актов (далее - ТНПА), СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 июня 2009 года N 338 (регистрационный N 5070 от 30 ноября 2009 года) (САЗ 09-49), СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года N 497 (регистрационный N 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41) и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в том числе карантинную.

135. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории организации или специалистов технологического контроля организации об их соответствии требованиям безопасности и качества. Применение вспомогательных материалов, имеющих посторонние примеси или с истекшим сроком годности, не допускается.

136. Все мероприятия по борьбе с вредителями, болезнями винограда и сорняками, проводимые на виноградниках, должны выполняться в соответствии с Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов разрешенных к применению на территории Приднестровской Молдавской Республики.

137. Поступающее в производство сырье должно сопровождаться заключением о соблюдении регламентов применения пестицидов, утвержденного Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 июня 2004 года N 373 "Об усилении контроля за применением пестицидов товаропроизводителями при возделывании сельскохозяйственной продукции на территории Приднестровской Молдавской Республики" (регистрационный N 2832 от 29 июня 2004 года) (САЗ 04-27) и должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями.

138. Вспомогательные материалы должны применяться в соответствии с действующими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

139. Запрещается в шланги набирать сусло и вино ртом. Для этого следует применять ливеры, микронасосы, предварительную заливку сифонов жидкостью или другие приспособления.

140. Розлив винодельческой продукции в потребительскую тару осуществляют в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Розлив в транспортную тару производят при минимальном доступе кислорода воздуха.

141. По внешнему виду продукция, разлитая в потребительскую тару, должна соответствовать требованиям ТНПА. При обнаружении взвешенных частиц (кусочки корковой пробки, кристаллы винной кислоты и др.) винодельческая продукция направляется на доработку или фильтрацию.

142. На бутылках, этикетках, пробках не должно быть остатков клея и загрязнений.

143. Треснувшие и разбитые стеклянные бутылки удаляются из

производственного цеха.

144. Для транспортировки сырья, готовой продукции используется специально предназначенный транспорт.

145. Запрещается проводить погрузку и транспортирование пищевых продуктов на транспорте, не отвечающем санитарным требованиям.

146. Транспортные средства, предназначенные для перевозки сырья и готовой продукции, должны постоянно содержаться в чистоте.

147. Перед погрузкой винодельческой продукции транспорт должен осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой с применением моющих средств и не реже 1 раза в месяц дезинфицироваться, о чем должна делаться отметка в специальном журнале.

148. За соблюдение санитарных норм при погрузке готовой продукции несут ответственность должностные лица организации изготовителя, при перевозке – транспортная организация, а при выгрузке – администрация торговой организации.

149. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только в организации, имеющей необходимое производственное оборудование и лабораторию, способную обеспечить надлежащий контроль за проведением этого процесса, при точном соблюдении инструкции по обработке вина желтой кровяной солью.

9. Санитарные требования к складским помещениям для основных, вспомогательных материалов и тары.

150. Складские помещения для основных и вспомогательных материалов и тары должны иметь исправные крыши, потолки, стены и полы. Окна должны быть застеклены. Побелку стен и потолков необходимо производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

151. Хранение основных и вспомогательных материалов, дезинфицирующих и моющих средств, тары следует проводить в соответствии с требованиями действующих нормативных документов Приднестровской Молдавской Республики.

152. Уборку складских помещений (потолка, стен, полов) следует проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

153. Необходимо проверять исправность и чистоту оборотных ящиков, поступающих в организацию со стеклянной тарой. В случае необходимости следует производить очистку и мойку ящиков.

154. Стеклянную тару, поступающую на завод в зимнее время, перед подачей на розлив, во избежание боя за счет перепада температур, следует выдерживать в отапливаемых складских помещениях не менее 5 часов.

10. Санитарные требования к содержанию санитарно – бытовых помещений.

155. Организации по производству продуктов переработки винограда должны быть обеспечены санитарно – бытовыми помещениями в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

156. В гардеробных необходимо обеспечить отдельное хранение верхней, домашней, рабочей одежды и обуви.

157. Бельевые для чистой и грязной санитарной одежды должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

158. Побелка стен и потолков должна производиться по мере их загрязнения. Плановый ремонт должен производиться не реже 1 раза в год.

159. В санузлах, душевых, гардеробных и других бытовых помещениях уборка должна производиться ежедневно (не менее 2-х раз в смену) с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств. Санитарные приспособления (унитазы, писсуары и др.) должны периодически очищаться с применением соляной кислоты с массовой концентрацией 5 г/100 см³.

160. Для уборки, дезинфекции санузлов должен применяться специальный инвентарь (ведра, совки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Инвентарь и дезинфицирующие средства для уборки санузлов должны храниться отдельно от инвентаря для уборки помещений. Инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

161. Во всех туалетах организации перед входом снаружи должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды и дезковрик. Туалеты должны обеспечиваться туалетной бумагой, мылом, антисептиками для рук. Во всех туалетах обязательна установка электрополотенец.

162. Душевые должны размещаться рядом с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями.

163. Использование санитарно - бытовых помещений не по назначению запрещается.

164. Пункты питания должны удовлетворять требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.1079-06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42).

165. При отсутствии столовых в организации должны быть комнаты для приема пищи. Число посадочных мест рассчитывается по количеству работающих в наиболее многочисленную смену. Перед входом в пункты питания должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце. Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

11. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.

166. На каждом производственном участке организации должны назначаться должностные лица, ответственные за проведение регламентированных работ по санитарной обработке и дезинфекционных мероприятий.

167. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары, производственных и вспомогательных помещений в организации должна проводиться в соответствии с технологическими инструкциями, адаптированными к условиям конкретного производства, которые должны предусматривать проведение санитарной обработки перед началом рабочей смены, периодически в течение рабочей смены и после окончания рабочей смены.

168. Наличие насекомых и грызунов не допускается. Борьба с насекомыми и грызунами проводится с использованием современных и эффективных средств.

169. Борьба с уксусной мушкой должна проводиться путем обработки производственных помещений газообразным диоксидом серы. Другие способы борьбы с уксусной мушкой разрешается применять только по согласованию с Госсанэпидслужбой.

170. Администрация винодельческой организации обязана выполнять комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий в соответствии с требованиями "Санитарных правил организации и проведения мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2003 года N 296 (регистрационный N 2163 от 13 мая 2003 года) (САЗ 03-20), направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов.

171. Все открывающиеся проемы окон в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

172. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

173. Для проведения дезинсекции и дератизации администрация организации должна заключать договор с Госсанэпидслужбой или с другой специализированной организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ. При заключении договора согласовываются графики проведения профилактических дезинфекционных работ.

174. Дератизация и дезинсекция должны проводиться в санитарные смены в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

12. Правила к гигиене труда и личной гигиены работающих.

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

176. Общие требования к организации санитарно-бытового обеспечения работающих в организации устанавливаются СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

177. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, унитаза - педальным спуском, водопроводные краны - педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, которые должны быть обеспечены мылом, устройством для антисептической обработки рук, разовыми или электрополотенцами.

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

179. Уровни шума в производственных помещениях должны соответствовать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4/2.1.8.562-07 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года N 39 (регистрационный N 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-08). Во всех помещениях с шумящим оборудованием должны быть приняты меры по снижению шума.

180. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать требований СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 675 (регистрационный N 4210 от 21 декабря 2007 года) (САЗ 07-52).

181. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2) в зависимости от целевого назначения помещений.

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

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

184. В цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха.

185. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ.

186. Все поступающие на работу должны пройти медицинское обследование в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2009 года N 612 "Об организации обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)" (регистрационный N 5112 от 13 января 2010 года) (САЗ 10-2).

187. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяет Госсанэпидслужба совместно с администрацией организации (по организациям, профессиям и неблагоприятным факторам) не позднее 1 декабря предшествующего года.

188. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов возлагается на руководителя организации.

189. Частота профилактических обследований регламентируется Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2009 года N 612 "Об организации обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)" (регистрационный N 5112 от 13 января 2010 года) (САЗ 10-2). По эпидемиологическим показаниям Госсанэпидслужбой может быть увеличен перечень медицинских обследований, кратность и объем.

190. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты обследования, а также сведения о прохождении работником обучения по программе гигиенической подготовки. В организации должно быть организовано централизованное хранение медицинских книжек.

191. Проведение профилактических медицинских осмотров должно быть отражено в правилах внутреннего распорядка организации. О месте и времени проведения профилактического медицинского осмотра администрация издает приказ с указанием лица, ответственного (по каждому структурному подразделению) за своевременность и полноту

охвата обследованием работников.

192. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение по программе для работников пищевой промышленности с последующей аттестацией. При положительном результате аттестации по гигиеническому обучению отметка об ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку. Лица, не прошедшие аттестацию, к работе не допускаются и направляются на повторное гигиеническое обучение и аттестацию. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится не реже 1 раза в 2 года.

193. Все работники винодельческой организации обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

а) приходить на работу в чистой личной одежде и обуви, при входе в организацию тщательно очищать обувь;

б) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

в) перед началом работы тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и провести их антисептическую обработку, надеть чистую санитарную одежду. Запрещается использовать санитарную одежду не по назначению; застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;

г) при выходе из здания на территорию и посещении туалетов санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду; запрещается прием пищи в санитарной одежде;

д) не принимать пищу и не курить в производственных, складских и подсобных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;

е) тщательно следить за чистотой рук; ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком; мыть и проводить антисептическую обработку рук следует перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;

ж) 1 раз в два года проходить обучение и сдавать экзамен по программе санитарного минимума.

194. Каждый работник организации несет персональную ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

195. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомов других заболеваний работники обязаны немедленно сообщать об этом администрацию и обратиться в здравпункт организации или другую организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

196. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке.

197. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

198. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды (не менее трех). Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

199. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

200. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны:

- а) выполнять правила личной гигиены;
- б) инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;
- в) при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

201. Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха, особенно в отношении обработки рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

202. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

203. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие винодельческих организаций обязаны: бережно относиться к оборудованию, инвентарю и санитарной одежде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

204. В каждом производственном помещении должны быть аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

205. Студенты учебных заведений перед прохождением производственной практики на винодельческих организациях проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

13. Требования к охране окружающей среды

206. При производстве вина и винодельческой продукции должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.6.575-07 "Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 3 июля 2007 года N 384 (регистрационный N 4031 от 7 июля 2007 года) (САЗ 07-33), СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 декабря 2007 года N 716 (регистрационный N 4282 от 30 января 2008 года) (САЗ 08-4).

207. В организации должны быть предусмотрены мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов, смывных и промывных вод, содержащих жиры, отработанные химические реагенты, дезинфицирующие и моющие средства.

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

14. Производственный контроль

209. В организации должен быть организован производственный контроль в соответствии с требованиями СанПиН МЗиСЗ ПМР 1.1.1058-08 "Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 5 декабря 2008 года N 585 (регистрационный N 4863 от 4 июня 2009 года) (САЗ 09-23).

210. Целью производственного контроля, в том числе лабораторного контроля является проверка качества и безопасности поступающего сырья,

вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции в соответствии с программой производственного контроля (далее – ППК).

211. Для осуществления производственного контроля должна быть разработана ППК, которая утверждается руководителем организации. Руководитель организации несет персональную ответственность за выполнение ППК.

212. ППК включает мероприятия:

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

б) контроль производства винной продукции по ходу технологического процесса (установление критических контрольных точек на каждом этапе технологического процесса, в которых возможно проявление опасного фактора, разработка системы мониторинга с использованием инструментальных, лабораторных методов для непрерывного и периодического наблюдения, разработка плана предупреждающих и корректирующих действий на случай нарушения технологического процесса);

в) контроль качества и безопасности готовой продукции (лабораторные исследования качества продукции с использованием органолептических и физико-химических методов исследования, безопасности продукции – микробиологические исследования и определение химических и биологических загрязнителей; все исследования должны быть запротocolированы и храниться в организации до истечения трех месяцев по окончании срока годности на конкретную партию выработанной продукции; все исследования должны проводиться по методикам, утвержденным в установленном порядке и находиться в лаборатории);

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

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

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

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

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

214. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции, определяется производителем по согласованию с Госсанэпидслужбой и должен гарантировать безопасность продукции.

215. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией организации или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе на всех стадиях производственного процесса с соблюдением периодичности и полноты исследований согласно ППК.

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

217. Администрация организации является ответственной за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязана представлять информацию о его результатах в Госсанэпидслужбу по запросу.

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

219. Администрация организации информирует Госсанэпидслужбу о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений санитарных правил, в том числе о временном прекращении работы организации.

220. Работа организации осуществляется при наличии документов, предусмотренных действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

15. Обязанности и ответственность администрации за соблюдением настоящих санитарных правил

221. Администрация организации обязана обеспечить:

а) необходимые условия для производства продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

б) при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований продуктов, смылов принятие неотложных и исчерпывающих мер по недопущению возникновения заболеваний людей, связанных с потреблением продукции;

в) выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий предписанных Госсанэпидслужбой в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

г) организацию разработки и обеспечение выполнения программы производственного контроля;

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

е) наличие в организации настоящих санитарных правил;

ж) выполнение требований настоящих санитарных правил всеми работниками организации;

з) другими необходимыми техническими нормативными правовыми актами, предусмотренными настоящими санитарными правилами;

и) каждого работника санитарной одеждой;

к) ежедневную, по мере необходимости, смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства;

л) регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работнику для носки только во время работы;

м) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

н) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

о) прохождение обучения по программе гигиенической подготовки и сдачу экзаменов всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в два года с занесением

результатов зачета (экзамена) в личную медицинскую книжку;

п) необходимым количеством медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

р) своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;

с) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

т) организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

222. Каждый работник организации должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

223. Ответственность за выполнение настоящих санитарных и фитосанитарных правил возлагается на руководителей организации.

224. Контроль за соблюдением настоящих санитарных фитосанитарных правил осуществляют Госсанэпидслужба и карантинная служба Приднестровской Молдавской Республики.

225. Виновные в нарушениях требований настоящих санитарных правил привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.