

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты ПМР
от 6 июля 2011 г. N 362

Регистрационный N 5697 от 25 июля 2011 г. (САЗ 11-30)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН 2.3.4.704-11

"Гигиенические требования к производству спирта
этилового ректификованного и ликероводочных изделий"

1. Область применения

1. Настоящие санитарно - эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) разработаны и утверждены в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-3-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08 "Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденными 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), в целях предупреждения возникновения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Приднестровской Молдавской Республики.

2. Санитарные правила распространяются на все действующие, проектируемые, строящиеся и реконструируемые объекты по производству спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий и обязательны для соблюдения всеми юридическими и физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, независимо от их подчиненности и форм собственности.

3. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на юридических и физических лиц, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих разработку и постановку на производство ликероводочных изделий, производство спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий, которые, в случаях санитарных правонарушений, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности.

4. Требования настоящих санитарных правил должны быть учтены в государственных стандартах и иных технических нормативных документах, устанавливающих требования к качеству, безопасности спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий, условиям производства и эксплуатации объектов по производству спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

2. Общие положения

5. Настоящие санитарные правила устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций, цехов, участков (далее - организаций), вырабатывающих спирт этиловый ректификованный и ликероводочные изделия, а также требования к режимам производства и хранения спирта и ликероводочных изделий.

6. Проектирование, строительство и реконструкция организаций осуществляется в соответствии с проектами при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения органов Государственной санитарно - эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики (далее - Госсанэпидслужба); и руководствоваться строительными нормами и правилами, нормами технологического проектирования и требованиями настоящих санитарных правил.

7. Ввод в эксплуатацию организаций допускается только при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения органов Госсанэпидслужбы.

8. Санитарно - эпидемиологический надзор и контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется органами Госсанэпидслужбы в соответствии с "Положением о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Приднестровской Молдавской Республики", утвержденным Указом Президента Приднестровской Молдавской Республики от 22 октября 2008 года N 679 (САЗ 08-42).

9. Запрещается утверждение технических нормативных документов на новые виды продукции, постановка ее на производство, производство и реализация без:

а) гигиенической оценки такой продукции, подтверждающей безопасность для здоровья человека;

б) согласования технических нормативных документов на данную продукцию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

10. Юридические и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, осуществляющие разработку продукции, производство и реализацию спирта этилового ректифицированного и ликероводочных изделий обязаны осуществлять санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию загрязнения среды обитания человека, оздоровление условий труда, быта и отдыха работников, предупреждение возникновения и распространения заболеваний.

3. Требования к территории

11. При выборе земельного участка для строительства, реконструкции и техническом переоснащении организации должны соблюдаться требования санитарных норм и правил.

12. Санитарно - защитная зона для спиртовых и ликероводочных организаций определяется в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация организаций, сооружений и иных объектов", утвержденными 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 08-03), а также требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2).

13. Территорию организации следует ограждать забором и иметь не менее двух выездных ворот.

14. Территорию, свободную от застройки и проездов, а также по периметру участка необходимо озеленить кустарниками и деревьями.

Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих после цветения хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять

оборудование и пищевую продукцию.

15. На территории организации не допускается размещать жилые помещения.

16. Освещенность территории организации должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов" и требованиям СНиП ПМР 23-02-03 "Естественное и искусственное освещение", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 16 декабря 2003 года N 1078 (регистрационный N 2590 от 5 февраля 2004 года) (САЗ 04-06).

17. Территория подразделяется на производственную и подсобную зоны. В производственной зоне следует размещать главный производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт и др.

В подсобной зоне следует располагать ремонтные мастерские, склад тары и топлива, котельную, гараж, мусороприемники и др.

В самостоятельные зоны выделяются зона строгого режима вокруг артезианских скважин и защитная зона вокруг очистных сооружений.

Подсобную зону следует располагать с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделять зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

Все проезды и проходы на территории завода рекомендуется асфальтировать или замостить.

18. Для стока атмосферных вод необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам.

19. Территория должна быть обеспечена подводкой воды для уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды необходимо очищать от снега и льда, во время гололеда – посыпать песком.

20. Открытые склады для угля, резервуары для хранения мазута и других нефтепродуктов необходимо размещать на специально отведенных для хранения площадках, которые следует планировать с уклоном ливневых вод в сборный колодец. Сборный колодец должен быть соединен с канализацией через гидравлический затвор.

21. Резервуары, бардяные ямы и т.п. должны быть закрыты прочными крышками или ограждены со всех сторон перилами высотой не менее 1 м от уровня земли.

22. Тару, строительные и хозяйственные материалы следует хранить в складах, допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

23. Для сбора и временного хранения мусора рекомендуется устанавливать водонепроницаемые сборники с плотно закрывающимися крышками (металлические контейнеры) объемов не более двухдневного накопления отходов. Очистка мусоросборников должна производиться не реже одного раза в два дня, с последующей обязательной обработкой и дезинфекцией раствором хлорной извести или другими аналогичными разрешенными средствами.

24. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции на асфальтированных площадках, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной из материалов, подвергающихся санитарной обработке (кирпич, бетон) высотой 1,5 м.

25. Вывоз мусора из приемников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

При централизованном сборе мусора в организации должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники.

26. Санузлы на территории организации должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений и должны быть утеплены, подключены к системе водоснабжения и канализации.

4. Требования к водоснабжению и канализации

27. Водоснабжение организации осуществляется присоединением их к централизованной сети водопровода, а при ее отсутствии – путем устройства внутреннего водопровода от артезианских скважин.

При отсутствии водопровода и артезианских скважин выбор иных источников водоснабжения должен быть согласован с органами Госсанэпидслужбы.

Устройство сетей водопровода и канализации необходимо отражать на соответствующей схеме, которую организация должна предъявлять по требованию контролирующих организаций.

28. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно – бытовых нужд, должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

29. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1110-07 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения", утвержденными 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). Систематический контроль за их санитарно – техническим состоянием и качеством воды осуществляется службами организации.

30. В случае использования непитьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бочкам и писсуарам в санузлах и т.п.) следует предусматривать в организациях отдельные системы питьевого и технического водоснабжения.

31. За качеством воды, подаваемой в производственные цеха, должен быть установлен систематический контроль в сроки, согласованные с органами Госсанэпидслужбы.

В зависимости от эпидемиологической обстановки периодичность может быть изменена независимо от источника водоснабжения. Помещения, в которых установлены резервуары для запасной воды, должны быть изолированы, опломбированы и содержаться в чистоте.

32. Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и маркироваться:

Водобак N Объем _____ м³

Очищен и продезинфицирован _____ 200__ г.

Дата следующей очистки _____ 200__ г.

Очистка и дезинфекция водобаков должна производиться не реже одного раза в квартал. Дату обработки следует регистрировать в специальном журнале.

33. В производственных помещениях следует предусматривать:

а) обеспечение холодной и горячей водой питьевого качества с установкой смесителей у точек водоразбора;

б) смывные краны для уборки помещений из расчета один кран на 500 м² площади, но не менее одного крана на помещение;

в) раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей

воды со смесителем и постоянным наличием мыла (дезинфицирующего раствора), полотенца или электросушителя для рук. Раковины следует располагать в каждом производственном цехе в местах, удобных для пользования ими.

Для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики, сатураторные установки или питьевые бачки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

Температура питьевой воды должна быть в пределах от 8 °С до 20 °С.

Вода в бачках должна заменяться ежедневно. Очистка и дезинфекция должны проводиться не реже 1 раза в неделю.

34. Для системы горячего водоснабжения используется вода, отвечающая требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.4723-07 "Санитарные правила устройства и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 13 ноября 2007 года N 632 (регистрационный N 4189 от 13 декабря 2007 года) (САЗ 07-51).

Не допускается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

35. Устройство системы канализации организации должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", а также требованиям СНиП ПМР 40-01-02 "Внутренний водопровод и канализация зданий", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

36. Для удаления производственных и хозяйственно - бытовых сточных вод заводы должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно - бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельным выпуском в общую сеть.

37. Не допускается производить сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки.

38. Контроль за санитарно - техническим состоянием очистных сооружений возлагается на техническую службу организации.

39. В организации должен вестись учет и регистрация аварийных и ремонтных состояний водопровода и канализации, а так же иметься график планово-предупредительных работ по системе водоснабжения.

5. Требования к освещению

40. 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", а также требованиям СНиП ПМР 23-02-03 "Естественное и искусственное освещение", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 16 декабря 2003 года N 1078 (регистрационный N 2590 от 5 февраля 2004 года) (САЗ 04-06).

41. Во всех производственных и вспомогательных помещениях с постоянным пребыванием обслуживающего персонала должно быть естественное освещение.

42. Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и т.п. как

внутри, так и вне помещения. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

43. Стекланную поверхность световых проемов окон, фонарей и т.п. следует регулярно очищать от пыли и копоти не реже 1 раза в неделю.

44. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и т.п.

45. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

46. Освещенность на рабочих местах, особенно предназначенных для контроля за качеством мойки бутылок и готовой продукции, контролируется не реже 1 раза в квартал.

47. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок возлагается на техническую службу организации.

48. При перепланировке и изменении назначения производственного помещения или при замене одного оборудования другим, искусственное освещение должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

49. Организация должна быть обеспечена, кроме основного освещения, аварийным.

6. Требования к отоплению и вентиляции

50. Все производственные и вспомогательные помещения спиртовых и ликероводочных организаций, за исключением холодных складов, котельной и трансформаторной подстанции и т.п., должны отапливаться. Температурный режим должен поддерживаться в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

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

52. 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.

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

54. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях предусматривается естественная приточно - вытяжная и аварийная вентиляция в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов" и требованиями СНиП ПМР 41-01-02 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", утвержденных Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

55. Воздухозабор должен осуществляться из мест, исключающих возможность загрязнения его вредными веществами. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, должен быть подвергнут очистке перед выбросом его в атмосферу в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.6.575-07 "Гигиенические

требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов", утвержденных 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).

56. В производственных помещениях температура, относительная влажность и скорость движения воздуха должны соответствовать установленным нормам.

57. В производственных цехах должен быть организован систематический контроль за состоянием воздушной среды (СО₂ и паров спирта).

58. Необходимо предусматривать подачу звукового и светового сигналов, предупреждающих о превышении в воздушной среде помещений концентраций взрывоопасных и токсичных веществ, превышающих установленные нормативы. Газосигнализаторы должны автоматически блокироваться с аварийной вентиляцией.

59. Плановые осмотры и проверки эффективности вентиляционных систем должны проводиться в соответствии ГОСТ 12.4.021-75 "Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования" утвержденного Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02-44) и с графиком, утвержденным администрацией объекта.

60. В бытовых помещениях, туалетах, душевых, умывальниках и лабораториях следует иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

7. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

61. Бродильное и дрожжевое отделения, отделение подготовки ароматических спиртов изолируются от других помещений и оборудуются приточно - вытяжной вентиляцией. Размещение бродильного и дрожжевого отделений в полуподвальных и подвальных помещениях не допускается.

62. Побелку и покраску всех производственных помещений следует производить не реже одного раза в год. При наличии грязных пятен, подтеков, сырости, копоти на потолках, стенах и углах приводить в порядок по мере их загрязнения.

63. Полы в производственных помещениях, где применяются кислоты, щелочи и другие агрессивные вещества, должны быть устойчивыми к воздействию этих веществ, водонепроницаемыми, с гладкой, без щелей и выбоин поверхностью, удобной для очистки и мытья, иметь уклон к приямку.

64. В дверных и технологических проемах производственных помещений для предупреждения образования в холодное время года тумана и конденсата на поверхности стен и оборудования, а также для защиты рабочих от перепада температур и сквозняков следует оборудовать тамбуры и воздушно - тепловые завесы.

65. Люки, проемы, приямки, смотровые колодцы, сточные желоба, канавы должны быть закрыты прочными крышками в уровень с полом, а при открывании их на время ремонтных или иных работ - ограждены на высоту не менее 1 м.

Канавы, приямки, сточные желоба для сбора и отвода жидкости должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки, нейтрализации и уборки.

66. Стены производственных помещений должны быть гладкими, поддающимися легкой и быстрой очистке.

Стены помещений следует облицовывать глазурованными плитками или покрывать влагостойкой краской на высоту не менее 1,8 м.

67. Потолки и стены в производственных помещениях и

вспомогательных цехах выше уровня 1,8 м должны быть побелены клеевыми или окрашены вододисперсионными красками.

68. Для предохранения от повреждения облицовки и покраски у стен, колонн, дверных проемов должны быть устроены отбойные уголки или ограничители на полу. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей покраской или побелкой.

69. Ремонт технологического оборудования, аппаратуры, устранение дефектов работы электрооборудования и приборов должны выполняться в соответствии с технологической инструкцией завода. Запрещается одновременное проведение ремонтных работ в помещениях и производство спирта и ликероводочных изделий

70. Выходы в производственные и подсобные помещения оборудуются ковриками для очистки обуви; у наружных дверей устанавливаются решетки и скребки.

71. Все производственные и вспомогательные помещения, а также оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте, о чем отмечается в специальном журнале при передаче смены.

По окончании каждой смены производится уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

72. Уборка производственных, подсобных помещений во всех сменах производится уборщицами, уборка рабочих мест, оборудования – рабочими. Один раз в месяц устанавливается санитарный день с проведением генеральной уборки помещений.

73. Рабочие, занятые уборкой производственных помещений, должны быть обеспечены уборочным инвентарем, моющими и чистящими средствами.

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

75. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, оборудованными общеобменной вентиляцией (температура – не ниже 8 °С, относительная влажность воздуха от 70 % до 75 %), оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков.

76. Пол в складских помещениях должен быть без щелей, зацементирован.

77. Не допускается хранение на складах пищевой продукции групп непродовольственных товаров (синтетических моющих средств: мыло, стиральные порошки и др.).

8. Требования к бытовым помещениям

78. Организации должны быть обеспечены 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" и с санитарной характеристикой производственных процессов.

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

80. Душевые обеспечиваются преддушевыми, оснащенными индивидуальными шкафчиками для одежды и скамьями. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

81. Количество душевых сеток следует определять по числу работающих в наиболее многочисленную смену.

82. Умывальные комнаты следует размещать смежно с гардеробными спецодежды; групповые умывальники рассчитываются на работающих в наиболее многочисленную смену.

83. При числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 100 следует рядом с женскими туалетами оборудовать комнаты личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин следует предусматривать специальные кабины с гигиеническим душем при женском туалете в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

84. Не допускается располагать туалеты, душевые, комнату гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над управленческими и учебными помещениями, комнатами общественного питания, здравпунктом, помещениями культурного обслуживания и общественных организаций.

85. Туалеты рассчитываются на работающих в наиболее многочисленную смену. Они должны быть утеплены, иметь канализацию и раковины с подводкой горячей и холодной воды.

86. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов выделяется специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.п.) с отличительной окраской и маркировкой.

87. В душевых помещениях стены следует облицовывать глазурованной плиткой на высоту 1,8 м, потолки окрашивать масляными красками. В гардеробных для санитарной одежды, бельевых, санузлах, в комнатах личной гигиены женщин стены облицовываются на высоту 1,5 м, а выше этого уровня красятся вододисперсионными или другими разрешенными красками; окраску потолков производят известковой побелкой или вододисперсионной краской. Полы во всех бытовых помещениях настилаются керамической плиткой.

88. Бытовые помещения ежедневно (ежесменно) по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно – щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом.

89. Все панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, следует ежедневно протирать влажной тканью и дезинфицировать во время проведения генеральной дезинфекции.

90. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются ежедневной обработке моющими и дезинфицирующими средствами. При каждой уборке туалетов следует протирать тканью, смоченной 0,5 % раствором хлорной извести, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

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

Коврик перед входом в туалет следует смачивать не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором (0,5 % раствором хлорной извести).

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

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в 0,5 % раствор хлорной извести.

Уборочный инвентарь для санузлов необходимо хранить отдельно от уборочного инвентаря других помещений – в специально отведенном месте.

92. Пункты питания (организации общественного питания) должны удовлетворять требованиям СП МЗ и СЗ ПМР N 2.3.1066–06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденных 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).

93. Они 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 следует предусмотреть вешалки для одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами или бумажными полотенцами; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

94. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое необходимо оборудовать вешалками для одежды, титаном, умывальником, столами и стульями. Не рекомендуется принимать пищу непосредственно в цехах.

9. Требования к технологическим процессам, оборудованию, инвентарю и посуде

95. Проектирование организаций производства спирта и ликероводочных изделий, организация и проведение технологических процессов должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.3.002–75 "ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности", ГОСТ 12.2.003–91 "ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности", утвержденных Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02–44), действующим производственным технологическим регламентам и настоящим санитарным правилам и нормам.

96. Необходимая технологическая документация (регламенты и инструкции) разрабатывается в соответствии с требованиями безопасности к технологическим процессам производства и санитарно-гигиеническими требованиями, согласованными с органами Госсанэпидслужбы.

В случае изменения технологического процесса и оборудования соответствующие изменения должны быть утверждены руководителем организации и внесены в технологические регламенты и инструкции.

97. Режим технологических процессов обеспечивает согласованность работы технологического оборудования, исключает возникновение опасных и вредных производственных факторов. В цехах, отделениях и участках с возможным выделением в рабочую зону вредных и опасных паров, газов и пыли администрация организации должна обеспечить систематический лабораторный контроль за их содержанием в воздухе рабочей зоны в соответствии с ГОСТ 12.1.005–88 "ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны", утвержденного Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02–44).

98. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, должны проводиться в отдельных помещениях или на специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией. Содержание опасных и вредных производственных веществ на рабочих местах не должно превышать предельно допустимых концентраций (далее – ПДК).

99. Транспортное оборудование подработочных цехов спиртовых заводов в связи с пылевыведением следует герметизировать или заключать в закрытые кожухи, снабженные пылеулавливающими и пылеотсасывающими устройствами. Завальные ямы и бункеры должны иметь местную вытяжку.

100. При устройстве и эксплуатации спиртохранилищ и резервуаров необходимо соблюдать следующие требования:

а) резервуары для хранения спирта и водно-спиртовой жидкости должны быть изготовлены из материалов, предназначенные для пищевых целей;

б) проверять герметичность резервуаров, трубопроводов, фланцевых соединений, сальников, не допуская капежа и проливов спирта;

- в) устанавливать на всех резервуарах люки с воздушниками;
- г) люки герметизировать, воздухопроводы для отвода воздуха объединить в общую систему и подключить к спиртоловушке или гидрозатвору;
- д) при работе насосов и перекачке спирта обеспечивать включение приточной вентиляции;
- е) зачистку цистерн, резервуаров, аппаратов после выкачки спирта производить обученными рабочими с соблюдением требований инструкции по охране труда при проведении работ внутри цистерн, резервуаров, колодцев.

101. Варка колера из сахарного сиропа должна производиться в изолированном помещении, в которое должны быть подведены вода и пар для подогрева. Над колероварочным котлом должен быть установлен вытяжной зонт.

102. Освобожденный от колера котел следует промывать водой, просушивать и закрывать крышкой.

103. При приготовлении сахарного сиропа необходимо ежедневно промывать фильтрующий слой фланели.

104. Загрузочные и разгрузочные люки емкостей со спиртованными соками и морсами необходимо закрывать плотно прилегающими крышками.

105. Каждая емкость должна быть снабжена паспортом, в котором указывается:

- а) наименование сока или морса;
- б) объем в декалитрах;
- в) дата изготовления;
- г) содержание спирта;
- д) содержание общего экстракта;
- е) кислотность;
- ж) производитель.

Примечание. Спиртованные соки и морсы из свежего плодово – ягодного сырья могут храниться не более 12 месяцев, из сушеного плодово – ягодного сырья не более 6 месяцев.

106. Транспортировку плодово – ягодных соков следует осуществлять в специальных железнодорожных и автомобильных цистернах или в дубовых бочках емкостью 200 – 500 л.

107. При подготовке стоночного аппарата для последующей стонки надлежит:

- а) для однородных видов ароматных спиртов (цитрусовые и др.) аппарат и коммуникации промыть только водой;
- б) для резко отличающихся по аромату – аппарат и коммуникации пропарить.

Промывку аппаратов и коммуникаций производить до исчезновения запаха в промывной воде.

108. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги немедленно удалять из помещений.

109. Закладка ликеров на выдержку допускается только после одобрения дегустационной комиссией и соответствия изделия установленной рецептуре.

110. Для выдержки ликеров должны использоваться дубовые бочки емкостью 25 – 50 дал, удовлетворяющие действующему стандарту, или дубовые буты емкостью 250 – 500 дал, а также эмалированные сборники, заполненные дубовой клепкой (щепкой).

111. Систематически в соответствии с производственной инструкцией следует проводить очистку внутренней поверхности колокольчиков дозирочных устройств разливных автоматов.

112. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся некупоренными, должны освобождаться от содержимого и отправляться на повторную мойку.

113. При остановке производства (во время обеденного перерыва или по другим причинам) оставлять неукупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом не допускается.

114. Все бутылки с продукцией после укупорки подвергать тщательному контролю на бракеражных машинах.

115. В целях улучшения качества бракеража необходимо проводить подмену браковщиц после каждого часа работы путем перестановки работниц на линии. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений вся партия продукции, находящейся на линии розлива, задерживается для повторного бракеража.

116. Оборудование и трубопроводы должны окрашиваться масляной краской установленных тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска оборудования и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром, не допускается.

117. Оборудование, аппаратура, емкости и т.п., соприкасающиеся с сырьем и продукцией, должны быть изготовлены из материалов, предназначенных для пищевых целей.

118. Перед началом работы все технологическое оборудование, емкости и резервуары, технологические коммуникации, инвентарь должны быть чистыми.

10. Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары

119. Мойка, чистка, пропарка и санитарная обработка оборудования и трубопроводов на всех участках технологического процесса производства спирта и ликероводочных изделий производятся в соответствии с требованиями технологической инструкции перед началом рабочей смены, периодически в течение рабочей смены и после окончания рабочей смены. График санитарной обработки оборудования и трубопроводов утверждает главный инженер организации.

Для мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов и помещений следует применять моющие и дезинфицирующие средства, указанные в приложениях N 1 и N 2 к настоящим санитарным правилам, или другие аналогичные, разрешенные действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

120. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

121. Приготовление растворов дезинфицирующих веществ должно проводиться в специально выделенном помещении, оборудованном вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Они должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности (растворы каустической или кальцинированной соды, формалина, хлорной извести и т.п.).

122. Работники заводской лаборатории должны проводить контроль за качеством санитарной обработки оборудования и трубопроводов в организации в соответствии с графиком, утвержденным главным инженером, с соответствующей отметкой в журнале.

123. Санитарная обработка резервуаров, сосудов, аппаратов, железнодорожных цистерн должна производиться в соответствии с требованиями заводской технологической инструкции для обработки технологических емкостей.

124. Резиновые шланги для перекачки полуфабрикатов и изделий необходимо тщательно промывать горячей водой и пропаривать. Они должны храниться подвешенными на специальных крючках. Не допускается оставлять концы шлангов на полу.

125. Перед пуском бутылкомоечную машину следует тщательно очищать и промывать, проверять состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок.

126. Контроль за режимом работы бутылкомоечных машин и кислотнo – щелочным мытьем должен осуществляться работниками технологического контроля предприятия.

127. Температурный и щелочной режим работы бутылкомоечных машин при предварительном мытье и мытье в моечном отделении следует устанавливать в соответствии с технологической инструкцией по ликероводочному производству.

128. Ежедневно после работы водяную ванну бутылкомоечной машины необходимо освобождать от воды и тщательно промывать.

129. Не реже одного раза в смену фильтры для воды следует вскрывать, сетки очищать и промывать. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях машины накипь – удалять механически или химическим путем.

130. Очистку автоматов, станков, бутылкомоечных машин, аппаратов и прочего оборудования производить после окончания работы каждой смены. Станины машин протирать ежедневно влажными, чистыми тряпками.

131. Дробилки для сырья и прессы при производстве ликероводочных изделий перед началом работы должны промываться горячей водой.

132. По окончании работы все бывшее в действии оборудование, приборы и посуду необходимо промывать горячей водой.

133. Обратные ящики, поступающие на завод с посудой, необходимо проверять на прочность, исправность и чистоту. Для мойки обратной транспортной тары должно быть оборудовано помещение моечной с подводкой горячей и холодной воды, установкой моечной машины и не менее 2-х производственных ванн для ручной мойки наиболее загрязненной тары.

Загрязненные поддоны и ящики необходимо направлять на санитарную обработку и только после нее использовать в производстве.

134. Всю новую и оборотную стеклянную тару, поступающую на завод, следует проверять и принимать в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

135. Не следует снижать концентрацию, температуру и время циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушать периодичность мойки, предусмотренные действующей технологической инструкцией.

136. Приготовление рабочих растворов хлорной извести для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и т.п. проводить из централизованно приготовленного маточного раствора дезинфицирующих средств хлорной извести или другими разрешенными дезинфекционными средствами в специальном помещении, оборудованном вентиляцией с механическим побуждением.

137. При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов ее рекомендуется контролировать в лаборатории не менее 2 раз в смену и, по мере необходимости, доводить до установленной нормы.

11. Требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции

138. Поступающие в организацию сырье, вспомогательные и тароупаковочные материалы, а также выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, санитарных норм и гигиенических нормативов, иметь санитарно-эпидемиологическое заключение и сертификат соответствия.

139. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля организации.

140. При использовании сырья, в том числе и импортного, вспомогательных и тароупаковочных материалов организации необходимо

иметь от фирмы – поставщика спецификацию, сертификат соответствия.

141. Розлив, упаковку, маркировку, транспортировку, хранение ликероводочной продукции осуществляют в соответствии с ГОСТ 4827-70 "Изделия ликероводочные. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение", утвержденным Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 17 марта 2003 года N 68 (регистрационный N 2029 от 3 марта 2003 года) (САЗ 03-10) и ТУ. Расфасованную и упакованную продукцию оформляют в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

142. Расфасовку ликероводочной продукции следует производить в стеклянную или керамическую посуду (бутылки, графины и т.п.), соответствующую требованиям технических нормативных документов. Маркировку на потребительскую тару наносят в соответствии с требованиями ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования", утвержденного Приказом Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 1 ноября 2005 года N 639, а также с учетом требований нормативной документации и СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными 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).

143. Производство спирта и ликероводочных изделий необходимо осуществлять в соответствии с производственно – технологическими регламентами, технологическими инструкциями и рецептурами приготовления, утвержденными в установленном порядке. Выпуску подлежит только продукция, соответствующая нормативной документации.

144. При реализации готовой продукции организация – производитель выдает потребителю основные документы:

- а) копии сертификата соответствия;
- б) товарно – транспортную накладную;
- в) удостоверение о качестве и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

При необходимости в договоре с покупателем оговариваются дополнительные документы.

145. В производстве ликероводочных изделий допускается использовать красители, ароматические вещества и пищевые кислоты в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденных 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).

146. Поступившие в производство красители, ароматические вещества, кислоты, эссенции должны храниться в упаковке завода – изготовителя. Не следует пересыпать, переливать красители, ароматические вещества, щелочи, кислоты в другую посуду для хранения.

Хранение их осуществляется в специальных шкафах или емкостях у сменного мастера или бригадира.

147. Пораженное вредителями сырье или полуфабрикаты на ликероводочных заводах необходимо немедленно изолировать и пересортировать. Отсортированное сырье следует направить в переработку, а пораженное сырье сжечь.

148. Не допускается применение новых (неизвестных) видов сырья и материалов без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность для здоровья потребителя.

149. Хранение хлорной извести и тары из-под нее в производственных отделениях спиртовых заводов не допускается.

150. Помещения для хранения сушеного растительного сырья следует

оборудовать стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в деревянных закромах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками.

151. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полиэтиленовых мешках, изготовленных из материалов, предназначенных для пищевых целей.

152. Помещения склада для хранения ароматического и неароматического сырья необходимо содержать в чистоте: полы, покрытые облицовочной плиткой, следует мыть 2 % раствором щелочи или другими разрешенными средствами, а деревянные полы и стеллажи – горячей водой.

12. Организация производственного контроля

153. 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", утвержденных 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).

154. Целью производственного контроля, в том числе лабораторного, 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.

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

156. Программа производственного контроля включает мероприятия:

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

б) контроль производства спирта и ликероводочных изделий 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). Микробиологическая лаборатория на спиртовых заводах осуществляет контроль:

1) за разведением и поддержанием в надлежащем физиологическом состоянии культур дрожжей;

2) за микробиологической чистотой производственных процессов, состоянием микроорганизмов на разных стадиях производства, а также за состоянием производственных дрожжей и чистой культуры, идущей в производство;

3) за выявлением посторонних микроорганизмов в полупродуктах, на технологическом оборудовании и коммуникациях (с установлением причин изменения микробной флоры и подготовкой рекомендаций по их устранению и предотвращению распространения);

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.

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

158. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции определяется производителем по согласованию с органами Госсанэпидслужбы, осуществляющими государственный санитарный надзор, и должен гарантировать безопасность продукции.

159. 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 программы производственного контроля.

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

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

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

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

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

165. Микробиологическая лаборатория организации должна иметь бокс для стерильных работ. Стены и рабочий стол должны быть выкрашены белой масляной краской, пол покрыт линолеумом. В боксе устанавливаются бактерицидные лампы из расчета согласно приложению N 3 настоящих санитарных правил. Перед входом в бокс должен быть предбоксник для переодевания в санитарную одежду.

Один раз в неделю бокс следует промывать слабым раствором дезинфицирующих средств или кальцинированной соды (потолок, стены, пол и рабочий стол). Перед работой стол и пол промывать 2 – 3 % раствором хлорной извести и проводить облучение бокса и предбоксника ультрафиолетовыми лучами (приложение N 3 настоящих санитарных правил). Присутствие людей во время облучения исключается.

166. Стерилизация лабораторной посуды и питательных сред осуществляется в автоклавах.

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 °С не более 14 суток.

167. Производственные лаборатории спиртовых и ликероводочных заводов должны быть аккредитованы (аттестованы) на право проведения исследований, характеризующих показатели безопасности выпускаемой продукции.

13. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

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

169. Наличие насекомых и грызунов не допускается. Борьба с насекомыми и грызунами проводится с использованием современных и эффективных средств, разрешенных для применения на территории Приднестровской Молдавской Республики в установленном порядке.

170. Администрация спиртовых и ликероводочных организаций 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. В целях борьбы с грызунами, мухами и тараканами на спиртовых и ликероводочных заводах необходимо проводить профилактические мероприятия:

- а) тщательную и ежедневную уборку 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 2 % раствором хлорной извести или известковым молоком;
- г) закрытие съемными металлическими сетками открывающихся в весенне – летний период окон и дверных проемов;
- д) заделку отверстий, щелей в полах, потолках, стенах, около

трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом или листовым железом;

е) вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

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

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

174. После проведения дезинсекции помещение следует тщательно проветрить до полного исчезновения запаха.

14. Гигиена труда и личная гигиена

175. Выполнение требований гигиены труда в спиртовых и ликероводочных организациях включает оценку производственных факторов: параметров микроклимата; производственного шума на рабочих местах; естественного и искусственного освещения; загрязнения воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами; психофизиологических факторов, связанных с характером труда; бытовых условий на производстве; организации питания; медицинского обслуживания.

176. Микроклимат помещений (температуру, относительную влажность, скорость движения воздуха) должен соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденных 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).

177. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны устанавливается в соответствии с ГОСТ 12.1.005-88 "ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны".

178. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений не должны превышать уровней, установленных в 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", утвержденных 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). При проектировании защиты от шума для обеспечения допустимых уровней звукового давления и уровней звука в помещениях следует руководствоваться СНиП ПМР 23-04-02 "Защита от шума", утвержденными Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

179. Значения коэффициентов естественного освещения и освещенности рабочих поверхностей при искусственном освещении должны соответствовать требованиям действующих СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов" и требованиям СНиП ПМР 23-02-03 "Естественное и искусственное освещение", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 16 декабря 2003 года N 1078 (регистрационный N 2590 от 5 февраля 2004 года) (САЗ 04-06).

180. Работодатель организует и обеспечивает питание работающих (столовая, буфет, комнаты для приема пищи). Режим работы организации общественного питания устанавливается с учетом количества рабочих смен, их продолжительности, времени обеденного перерыва.

181. Все работающие на спиртовых и ликероводочных организациях должны проходить предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2009 года N 612 "Об организации обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)" (регистрационный N 5112 от 13 января 2010 года) (САЗ 10-02).

182. Результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о прохождении обучения по программе гигиенической подготовки вносятся в личные медицинские книжки, которые хранятся у начальника (мастера) цеха.

183. Все цеха обеспечиваются аптечками для оказания первой медицинской помощи в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

184. При входе в микробиологические лаборатории, туалеты и помещения очистных сооружений укладывается коврик, смоченный дезинфицирующим раствором, для вытирания обуви.

185. Рабочие обеспечиваются полным комплектом спецодежды и санитарной одежды. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, обеспечиваются средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

186. Каждый работник организации несет ответственность за выполнение правил личной гигиены и требований санитарного состояния своего рабочего места.

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

188. Руководящие работники и специалисты спиртовых и ликероводочных организаций один раз в два года должны проходить аттестацию на знание ими санитарных правил и норм, основ гигиенических и противоэпидемических требований.

189. Все работники спиртовых и ликероводочных организаций обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) приходить на работу в чистой одежде и обуви. При входе тщательно очищать обувь;

б) перед работой надеть спецодежду, подобрать волосы под колпак или косынку; не следует застегивать спецодежду булавками, иголками и т.п.;

в) верхнее платье, головной убор и все личные вещи оставлять в гардеробной;

г) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах;

д) после посещения туалета вымыть руки водой с мылом.

190. Слесари, электрики, монтажники и другие работники общепроизводственных сквозных профессий обязаны:

а) инструмент и запасные части хранить в отдельном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками или сумках;

б) при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы и готовую продукцию.

191. При работе с моющими и дезинфицирующими веществами необходимо применять средства индивидуальной защиты в зависимости от

свойств этих веществ (перчатки резиновые, очки защитные, респиратор, противогаз).

15. Гигиенические требования к режиму труда и отдыха

192. Руководитель организации, начальники цехов (участков) должны обеспечивать мероприятия по механизации трудоемких работ.

193. На рабочих местах поточных линий (бутылкомоечные машины, линии розлива, конвейеры, автоматы укладки и выемки бутылок и т.п.) следует соблюдать оптимальный рабочий темп и ритм, учитывающий нервно – психологическую и физическую нагрузку на работающих в течение рабочей смены.

194. Для уменьшения утомляемости работающих на участках с монотонным трудом (стол загрузки бутылок на бутылкомоечной машине, автоматы на линии розлива и т.п.) необходимо чередовать труд в период рабочей смены с переходом работающих на другое рабочее место. Целесообразно также применять изменение рабочей позы (работа сидя и стоя) для разных рабочих профессий (укупорочный автомат и бракеражный автомат), что частично снимает нервно – психическое напряжение.

195. Для психологической разгрузки работающих следует устраивать комнаты и уголки психологической разгрузки, производить озеленение цехов и соответствующее обустройство интерьеров с подбором цветовой окраски.

196. Каждая организация разрабатывает и утверждает внутрисменный режим работы и отдыха для отдельных цехов и участков применительно к условиям труда, обеспечивая высокую трудоспособность работающих. Продолжительность рабочих смен должна определяться внутренним трудовым распорядком.

197. При разработке внутрисменного режима труда следует учитывать время на вводную гимнастику, на физкультурную паузу во время отдыха и физкультурную минутку (2 – 3 упражнения).

198. Внутрисменный режим работы включает регламентированный перерыв на обед.

199. Кратковременные перерывы и микропаузы следует сопровождать функциональной музыкой. Соответствующая музыка может применяться и в рабочее время.

200. Суточные, недельные и месячные режимы работы базируются на графиках работы (сменности), утвержденных директором (работодателем) и согласованы выборным профсоюзным органом организации. В графиках учитывается установленное законодательством по труду недельное и месячное количество рабочих дней и часов; ритмичное чередование труда и отдыха в течение суток и рабочей недели; одинаковый режим работы для всех групп работников (равное количество дневных, вечерних и ночных смен); продолжительность – очередность обеденных перерывов.

201. Режим труда и отдыха предусматривает предоставление работникам годового (планового) отпуска для полного снятия накопившегося за год утомления.

202. Запрещается принимать на тяжелые работы с вредными и опасными условиями труда беременных женщин и несовершеннолетних подростков.

203. Руководитель организации (работодатель) обязан информировать работников о состоянии условий труда и о предусмотренных в связи с этим льготах и компенсациях при поступлении на работу и периодически по результатам аттестации рабочих мест (обязательной сертификации постоянных рабочих мест на производственных объектах) либо при изменениях производственного процесса или оборудования, а также по требованию работника.

16. Санитарная охрана среды обитания человека

204. При производстве спирта и ликероводочной продукции осуществляют природоохранные мероприятия в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

205. Строительство и реконструкцию организации – сооружений и иных объектов следует производить по утвержденным проектам, согласованным с органами Госсанэпидслужбы, в строгом соответствии с действующими природоохранными, санитарными, а также строительными нормами и правилами.

206. При проектировании организаций необходимо выполнять санитарно – гигиенические требования и нормы, предусматривать надежные и эффективные меры предупреждения и устранения загрязнения окружающей природной среды производственными выбросами, сбросами и отходами в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.6.575–07 "Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов", СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.9.1322–09 "Гигиенические требования к размещению и обеззараживанию отходов производства и потребления", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 марта 2009 года N 143 (регистрационный N 4884 от 24 июня 2009 года) (САЗ 09–26).

207. При строительстве и реконструкции организаций, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно – защитной зоны следует устанавливать в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200–07 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация организаций, сооружений и иных объектов", а также требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312–07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

208. Условия отведения сточных вод в водоемы должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980–07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 декабря 2007 года N 716 (регистрационный N 4282 от 30 января 2008 года) (САЗ 08–4).

Проекты локальных очистных сооружений и места сброса необходимо согласовать с органами Госсанэпидслужбы. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания не допускается.

209. Бой стеклянной посуды (стеклобой) собирается в отдельные закрывающиеся ящики (бункеры) и по окончании работы отправляется в отведенные места или отгружается на стекольные заводы для переработки.

210. Отработанный сульфуголь и катионит КУ–2, отмытые в бутылкомоечных машинах этикетки и др. должны направлять в специально предусмотренные места (свалки) согласованные с органами Госсанэпидслужбы.

17. Обязанности, контроль и ответственность юридических и физических лиц

211. За нарушение настоящих санитарных правил ответственность несут юридические и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Приднестровской Молдавской Республики

212. Администрация организации обязана обеспечивать:

а) необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества в соответствии с гигиеническими требованиями;

б) выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных объектов следует производить по утвержденным

проектам, согласованным с органами Госсанэпидслужбы в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

в) прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы с внесением результатов в санитарный журнал и личную медицинскую книжку;

г) наличие достаточного количества уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств для уборки рабочих мест и помещений;

д) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий; исключение попадания вредных веществ в готовую продукцию и полуфабрикаты;

е) регулярную стирку, просушку и починку специальной одежды, и выдачу ее работнику для носки только во время работы;

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

з) условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и требованиям безопасности;

и) защиту окружающей среды от загрязнения производственными выбросами, стоками и отходами;

к) ознакомление всех работников организации с настоящими санитарными правилами и нормами.

213. Ответственность за санитарное состояние организации и за соблюдение настоящих санитарных правил несет руководитель организации.

214. Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений организации несет руководитель соответствующего цеха, отделения, участка (лабораторий, складов, столовых и т.п.).

215. Руководитель организации (работодатель) обязан приказом возложить на должностных лиц всех служб организации ответственность за выполнение настоящих санитарных правил и норм.

216. Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места (площадки, цеха, отделения) несет рабочий цеха, отделения, участка.

217. Виновные в нарушении требований настоящих санитарных правил и норм могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

Приложение N 1
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.704-11
"Гигиенические требования к производству
спирта этилового ректифицированного
и ликероводочных изделий"

1. ХАРАКТЕРИСТИКА МОЮЩИХ СРЕДСТВ

1. Моющие средства, рекомендуемые для мойки оборудования спиртовых и ликероводочных заводов, должны удовлетворять следующим требованиям: умягчать воду для предупреждения выпадения осадков нерастворимых солей при нагревании, т.е. связывать соли кальция и магния в жесткой воде, превращать их в сложные растворимые соли, предупреждать выпадение солей жесткости на оборудовании, увеличивать смачивающую способность воды для облегчения мойки и не вызывать коррозию оборудования.

2. Моющие средства могут быть однородными химическими веществами или представлять собою смесь нескольких химических соединений. Смеси

обладают более повышенным моющим действием.

3. В промышленности используют в основном кальцинированную и каустическую соду, а также моющие синтетические порошки различной рецептуры.

2. Кальцинированная сода

4. Представляет собой обезвоженный углекислый натрий Na_2CO_3 – белый мелкокристаллический порошок, хорошо растворимый в воде. В водных растворах кальцинированная сода частично распадается, образуя едкую щелочь и гидрокарбонат, которые и являются действующим моющим началом. Горячие (от $50\text{ }^\circ\text{C}$ до $60\text{ }^\circ\text{C}$) растворы кальцинированной соды хорошо омыляют загрязненные поверхности и разрушают белковые остатки. Если температура моющих растворов снижается до $40\text{ }^\circ\text{C}$ – $30\text{ }^\circ\text{C}$, их моющая способность резко падает. Рекомендуют использовать $0,5\%$ растворы кальцинированной соды при температуре от $40\text{ }^\circ\text{C}$ до $50\text{ }^\circ\text{C}$ для ручной мойки оборудования и 1% – 2% растворы температурой от $70\text{ }^\circ\text{C}$ до $80\text{ }^\circ\text{C}$ при циркуляционной мойке.

5. Гораздо лучшим действием обладает кальцинированная сода в смеси с поверхностно – активными и антикоррозийными веществами.

3. Каустическая сода

6. Представляет собой бесцветное кристаллическое вещество (NaOH – едкий натр). Едкий натр – NaOH – активно растворяется в воде, образуя растворы с высоким рН. На воздухе едкий натр жадно притягивает влагу и соединяется с углекислотой воздуха, образуя пушистый белый налет углекислого натрия, дезинфицирующий и моющий эффект которого значительно слабее исходного препарата. Горячие 2% – 3% растворы каустической соды хорошо омыляют загрязненные поверхности, гидролизуют белок, расщепляют углеводы. Растворы такой концентрации при температуре от $60\text{ }^\circ\text{C}$ до $70\text{ }^\circ\text{C}$ обладают хорошим бактерицидным действием. Для мойки оборудования можно использовать $0,15\%$ – $0,5\%$ растворы каустической соды при ручной мойке и 1% – 2% растворы при циркуляционной мойке.

4. Моющее дезинфицирующее средство "Ника-2"

7. Средство "Ника-2" представляет собой полупрозрачную жидкость (концентрат) с невысокой степенью вязкости, хорошо смешивается с водой. Рабочие растворы препарата имеют щелочную реакцию рН $11,9$ – $12,2$. Растворы технического моющего средства "Ника-2" стабильны и при хранении не разлагаются. Наличие в составе "Ника-2" смягчителей воды позволяет использовать растворы препарата в районах с повышенной жесткостью воды.

8. Средство "Ника-2" обладает моющими и дезинфицирующими свойствами в отношении бактерий группы кишечной палочки, стафилококка золотистого, стрептококка, плесени, дрожжей и споровых бактерий. Техническое моющее дезинфицирующее средство "Ника-2" относится к негорючим веществам, относится к 3-му классу умеренно опасных веществ. Обладает выраженным местно – раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки глаз. Средство не оказывает сенсibilизирующего действия. Рабочие растворы $1,0\%$ – $1,2\%$ концентрации не вызывают раздражения кожи и слизистых оболочек глаз. При механизированном способе санитарной обработки температуру рабочих растворов следует поддерживать в интервале от $60\text{ }^\circ\text{C}$ до $65\text{ }^\circ\text{C}$.

9. Средство "Ника-2" применяется для санитарной обработки оборудования, резервуаров, тары, изготовленных из любого материала,

оборотной стеклотары, предназначенной для розлива.

5. Метасиликат натрия

10. Применяется для мойки оборудования как антикоррозийная добавка в моющие порошки. Используется и как самостоятельное моющее средство. Добавка его в кальцинированную соду резко уменьшает коррелирующее действие ее на алюминий. В кальцинированную соду добавляют 0,1 % метасиликата натрия.

6. Дезмол

11. Синтетическое моющее и дезинфицирующее средство - применяется для мытья и дезинфекции оборудования.

	Состав в %
Синтетическое моющее средство (алкилсульфаты, алкилсульфонат)	0,1
Триполифосфат натрия	20,0
Метасиликат натрия (девятиводный)	30,0
Сода кальцинированная	24,0 - 28,0
Хлорамин "Б"	18,0 - 22,0
Сульфат натрия и вода (в составе компонентов)	до 100,0

Применение "Дезмола" позволяет совместить в одной операции мойку и дезинфекцию оборудования. Для ручной мойки используют 0,5 %, а при механическом способе обработки - 1,0 % водные растворы.

Приложение N 2
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.704-11
"Гигиенические требования к производству
спирта этилового ректификованного и
ликероводочных изделий"

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

1. На спиртовых и ликероводочных заводах производят дезинфекцию химическими веществами, не являющимися токсичными, не обладающими специфическими стойкими запахами. К ним относятся, в основном, хлорсодержащие дезинфицирующие вещества: хлорная известь, хлорамин, монохлорамин, их препараты - антисептол, купраль, антиформин, известковое молоко.

2. Эффективность обработки оборудования хлорсодержащими препаратами, как и любыми другими средствами, зависит от концентрации раствора (содержания в нем активного вещества), времени воздействия этого раствора, его температуры.

3. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства оказывают значительно коррозирующее действие на металл. Оно усиливается при повышении температуры, поэтому дезинфицирующие растворы не применяют при температуре выше 50 °С.

4. Нержавеющая сталь мало подвержена коррозии от действия хлорсодержащих дезинфицирующих веществ. Резина, применяемая для прокладок в оборудовании, разрушается паром, но выдерживает воздействие хлорсодержащих дезинфицирующих веществ. Обычно применяют растворы, содержащие от 150 до 200 мг активного хлора в 1 л. Время выдержки в соприкосновении с этим раствором должно быть не менее 5 – 10 мин.

5. Очень важно дезинфицировать тщательно вымытые поверхности, т.к. остатки органических веществ связывают хлор и снижают его бактерицидное действие. Наиболее инфицированные места оборудования дезинфицируют препаратами хлора концентрацией до 400 мг/л.

2. Хлорная известь – Ca(OCl) 2

6. Она представляет собой белый сухой порошок с резким запахом. В соприкосновении с воздухом легко разрушается. Поэтому ее необходимо хранить в закрытой упаковке и в темноте. Растворы хлорной извести при хранении теряют активность, их необходимо готовить не более чем на 6 дней. Периодически в хлорной извести определяют активность, которая выражается в % активного хлора.

7. Для дезинфекции пригодна хлорная известь, содержащая не менее 15 % активного хлора.

Дезинфицирующее действие хлорной извести основано на выделении при взаимодействии с водой хлора и кислорода, которые разрушают бактерии.

Для дезинфекции оборудования используют осветленный (отстоявшийся) раствор хлорной извести, так называемую "хлорную воду". Концентрацию хлорной воды выражают в миллиграммах активного хлора на 1 л воды.

3. Хлорная вода

8. Хлорную воду, в 1 л которой содержится определенное количество активного хлора, готовят из концентрированного (исходного) раствора.

9. Исходный раствор приготавливают следующим образом. Сухую хлорную известь растворяют в десятикратном количестве воды, несколько раз размешивают и дают отстояться. Отстоявшийся прозрачный раствор сливают. В зависимости от качества сухой хлорной извести полученный исходный раствор может содержать от 16 до 36 мг активного хлора в 1 мл. Из основного раствора готовят рабочий раствор с таким расчетом, чтобы в 1 л его содержалось 100 – 400 мг активного хлора.

10. Для дезинфекции оборудования используют растворы хлорной извести с содержанием активного хлора 200 – 300 мг на 1 л воды. Для дезинфекции рук применяют растворы хлорной извести, в которых содержится 100 – 150 мг активного хлора на 1 л воды.

11. Количество концентрированного раствора хлорной извести, необходимое для приготовления 1 л хлорной воды, с содержанием активного хлора от 100 до 400 мг в 1 литре определяют по таблице.

Концентрация активного хлора в рабочем растворе, мг/л	Количество концентрированного раствора в мл на 10 л воды в зависимости от содержания в нем активного хлора в мг/л					
	36000	32000	28000	24000	20000	16000
100	28	32	36	41	50	63
150	42	48	55	62	77	100

200	55	62	70	88	100	120
225	62	71	80	95	113	140
400	112	124	142	168	200	250

4. Хлорамин – натрий паратолюолсульфонхлорамин ($\text{C}_6\text{H}_4\text{SO}_2\text{C}_1\text{NNa} \cdot 3\text{H}_2\text{O}$)

12. Кристаллическое вещество белого или желтоватого цвета. Содержит 24 – 28% активного хлора. Хорошо растворяется в воде при комнатной температуре. Растворы хлорамина готовят непосредственно перед употреблением.

13. Эффективность хлорамина зависит от содержания в нем недиссоциированной хлорноватистой кислоты. Максимальное количество ее содержится при $\text{pH} = 5,8 - 6,0$, что соответствует наибольшей эффективности раствора. Растворы хлорамина являются медленно действующими стерилизующими средствами. В сильно щелочной среде бактерицидная активность хлорамина быстро снижается.

14. Растворяют хлорамин в стеклянной или эмалированной посуде. Растворы его при температуре 50°C не выделяют в воздух хлор в отличие от растворов хлорной извести.

15. На спиртовых и ликероводочных заводах применяют 0,5 % растворы хлорамина для дезинфекции рук и 1 % – для оборудования.

5. Активированный хлорамин

16. Дезинфицирующие свойства хлорамина усиливаются при добавлении к нему активатора в соотношении 1:1 или 1:2. В качестве активатора используют аммонийные соединения – нитрат, сульфат, хлорид. Готовят непосредственно перед употреблением. Раздельно отвешивают хлорамин и соль аммония. Сначала растворяют в воде хлорамин, а затем прибавляют активатор.

17. Преимущество активированных растворов перед обычными в том, что при добавлении активатора ускоряется выделение активного хлора. Поэтому препарат губительно действует не только на вегетативные формы микроорганизмов, но и на их споры. Применяется активированный хлорамин в концентрации от 0,5 % до 2,5 %.

6. Дезинфицирующее средство "Жавелион"

18. Средство "Жавелион" (Новелти – хлор) представляет собой таблетки весом по 3,4 г, содержащие в качестве действующего вещества натриевую соль дихлоризоциануровой кислоты, хорошо растворимые в воде. Рабочие растворы прозрачны, имеют легкий запах хлора. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,5 г активного хлора.

19. Средство "Жавелион" обладает бактерицидным (в том числе туберкулоцидным), вирулицидным и фунгицидным действием. По параметрам острой токсичности средство "Жавелион" относится к 3-му классу умеренно опасных веществ. Обладает слабовыраженным местно – раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки глаз.

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания	Кол-во таблеток на 10 л воды
Поверхности в			Орошение	

помещениях, жесткая мебель	0,015	60	или протираание	1
Посуда	0,015	15	Погружение	1
Санитарно – техническое оборудование	0,06	60	Двукратное протираание	4
Уборочный инвентарь	0,2	60	Замачивание	14

20. Средство "Жавелион" применяется для дезинфекции помещений, посуды, жесткой мебели, санитарно – технического оборудования и уборочного инвентаря.

7. Моющее дезинфицирующее средство "Ника – экстра"

21. Средство "Ника – экстра" представляет собой прозрачную бесцветную жидкость со слабым приятным запахом, хорошо смешивается с водой.

Содержит в качестве действующего вещества алкилдиметилбензиламмонийхлорид – 1 % и другие компоненты, обеспечивающие моющее действие. Используются рабочие растворы 1,0 % – 20 % концентрации, обладающие антимикробной активностью в отношении бактерий (кроме бактерий туберкулеза) и грибов рода Кандида и Трихофитон.

22. Моющее дезинфицирующее средство "Ника – экстра" относится к негорючим веществам, относится к 4-му классу малоопасных веществ. Обладает слабовыраженным местно – раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки глаз. Средство не оказывает сенсibiliзирующего действия.

23. Средство "Ника – экстра" применяется для дезинфекции помещений, посуды, жесткой мебели, санитарно – технического оборудования и уборочного инвентаря.

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания	Норма расхода, мл/ м2
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	2	15	Орошение или протираание	150
Посуда	1	30	Погружение	
Санитарно – техническое оборудование	2	30	Двукратное протираание	300
Уборочный инвентарь	5	90	Замачивание	-

8. Антисептол

24. Представляет собой смесь хлорной извести и кальцинированной соды. Рекомендуется для дезинфекции стен складов готовой продукции и цеховых помещений. Раствором антисептола промывают стены, вследствие чего уничтожается плесень. После обмывки стен производственных помещений раствор смывают через 2 – 3 часа.

25. При дезинфекции оштукатуренных стен антисептол вводят в

побелку совместно со свежегашеной известью и мелом. После побелки стены сушат, проветривают помещение и белят повторно 20 % известковым молоком из свежегашеной извести. Интервалы побелки – 2 часа. Приготавливают антисептол следующим образом: 3,5 кг кальцинированной соды растворяют в 20 – 30 л горячей воды, 2,5 кг хлорной извести растворяют в 60 – 70 л воды и доливают воду до 100 л. Отстоявшийся осветленный раствор хлорной извести вливают в раствор соды. Полученный раствор разбавляют вдвое водой и используют его для дезинфекции или к раствору прибавляют свежегашеную известь или мел до получения полужидкой массы и ею белят стены помещений.

9. Препарат "Купраль"

26. Он состоит из медного купороса и алюминиевых квасцов. Две весовые части медного купороса и одну часть алюминиевых квасцов смешивают, и эту смесь добавляют в побелочный раствор.

27. При приготовлении побелочной смеси на 10 л теплой воды берут 1 кг препарата "Купраль" и 7 кг гашеной извести, всю смесь размешивают до кашеобразной массы. Побелочную смесь наносят на поверхность стен и потолков ровным слоем (на 1 м² – 500 – 600 г смеси). Побеленные поверхности приобретают голубой цвет. После побелки помещение закрывают на сутки, затем моют окна, двери и пол. Побелку производят один раз в месяц.

10. Четвертичные аммониевые соединения

28. Они характерны значительной бактерицидностью, низкой токсичностью, отсутствием запаха, хорошей растворимостью, высокой поверхностной активностью, моющей способностью и способностью растворять органические вещества. Кроме того, они не вызывают коррозии металла и не раздражают кожу рук.

29. Механизм антимикробного действия аналогичен антибиотикам, т.е. они являются специфическими ферментными ядами. Очень стабильны, их активность не уменьшается при длительном хранении, при нагревании растворы не теряют дезинфицирующего действия. Их используют в концентрациях 150 – 200 мг/л при 20 °С в течение 10 – 30 мин., добавляя в моющие растворы, так как, несмотря на поверхностную активность, четвертичные аммониевые соединения не обладают хорошими свойствами при концентрациях, применяемых для дезинфекции. В этом случае эффективность достигается благодаря предварительной обработке поверхности оборудования моющими растворами. С повышением температуры и щелочности среды действие аммониевых соединений усиливается. При высокой концентрации они уничтожают микроорганизмы, а при малой – задерживают их развитие. Среди отечественных препаратов можно назвать цетазол и католит.

11. Формалин

30. Он представляет собой 35 % – 40 % раствор газа формальдегида. При действии формалина на бактериальную клетку происходит свертывание белков клетки или денатурация. В 5 % растворе формалина споровые формы погибают через 30 мин., в 2 % растворе – через 60 мин., в 1 % – через 2 часа. Для дезинфекции применяется формалин в виде 2 % раствора для обработки стен и потолков производственных помещений. Если имеется плесень, обработку производят 2 – 3 раза в месяц. Кроме того, его применяют для дезинфекции воздуха производственных помещений. Опрыскивание помещений рекомендуется делать после работы, чтобы запах успел выветриться. На 1 м³ пространства требуется 25 мл формалина,

температура помещения должна быть не ниже 17 °С – 18 °С. С повышением температуры бактерицидное действие формалина повышается. Время экспозиции – не менее 5 часов.

31. Из дезинфицируемого помещения необходимо убрать пищевые продукты. После окончания дезинфекции воздух помещения нейтрализуют 20 % раствором хлористого аммония (15 мл на 1м³) в течение нескольких часов. Недостатком формалина является его токсичное действие на слизистые оболочки.

12. Антиформин

32. Это эффективное дезинфицирующее средство, представляющее собой смесь хлорной извести, кальцинированной и каустической соды. Сначала растворы приготавливают отдельно следующим образом: 5 кг хлорной извести растворяют в 150 л воды; 10 кг кальцинированной соды растворяют в 20 л горячей воды при 80 °С – 90 °С, 2,5 кг каустической соды растворяют в 12 л горячей воды. Когда растворы остынут, первый и второй вливают в третий раствор, размешивают и оставляют на 7 суток. Полученный осветленный раствор декантируют и разводят в 15 – 20 раз водой и используют его как рабочий раствор. Антиформин применяют для дезинфекции резиновых шлангов, трубопроводов, различных производственных емкостей.

13. Известковое молоко

33. Его получают следующим образом. Одну часть негашеной извести разводят в 9 частях воды. При работе с известковым молоком необходимы очки и спецодежда, так как попадание известкового молока на кожу и в глаза вызывает воспалительный процесс. Известковое молоко применяют при дезинфекции стен складов и производственных помещений. Иногда добавляют к нему 0,5 %– 2 % раствор хлорной извести или 3 % раствор формалина (по объему).

Приложение N 3
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.704–11
"Гигиенические требования к производству
спирта этилового ректификованного
и ликероводочных изделий"

Общие положения по применению бактерицидных ламп в организации пищевой промышленности

1. Бактерицидные лампы, излучая УФ–лучи, губительно действуют как на патогенную, так и сапрофитную микрофлору. Поэтому их используют для обеззараживания воздуха производственных помещений, складов, бактериологических лабораторий и боксов. Кроме того, бактерицидные лампы применяют для обеззараживания поверхности упаковочных материалов, тары.

2. Отечественная промышленность выпускает бактерицидные лампы нескольких типов – для напряжения 127 и 220 В. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 В.

Лампы	Мощность, Вт	Напряжение, В	Температура помещения, при которой могут работать лампы, °С	
БУВ 30	30	220	10	25
БУВ	60	220	5	25

3. Бактерицидные лампы можно включать при помощи тех же приборов включения, какие применяют для осветительных люминесцентных ламп соответствующей мощности. Лампы, включенные в сеть без прибора включения, мгновенно перегорают. От радиопомех лампы должны быть защищены конденсаторами. Лампы снабжаются козырьками или отражателями, изнутри покрашенными алюминиевой краской.

4. УФ-облучение рекомендуется применять для обеззараживания воздуха с использованием бактерицидных ламп с отражателями и без отражателей. Лампы укрепляют стационарно на определенном участке (стена, потолок, дверь) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5 – 2-метровой вертикальной металлической оси на ножках – роликах, на которой укрепляются лампы от одной и более штук. Используют также лампы – софиты с шелью, что образует лучевую завесу.

5. Действие бактерицидных ламп эффективно только в помещении с определенной температурой, указанной в таблице. При более высоких температурах лампы перегорают, при более низких – не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65 % – 75 % бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: на 1 м² помещения требуется 2 – 2,5 Вт.

6. Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м² помещения. Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы (60 Вт) делят на 2 или 2,5. Результат показывает, что одна лампа БУВ- 60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 м² до 30 м².

7. Порядок облучения. Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2 – 3 часов с последующими перерывами на 1 час и дальнейшим облучением в течение 2 – 3 часов. В сумме время облучения в сутки должно соответствовать 6 – 8 часам. В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих лампы должны быть с нижними отражателями и подвешены на уровне не менее чем на 2 – 2,5 метра от пола. Можно использовать незранированные лампы, включая их в ночное время, в промежутки между сменами, в специальные перерывы. При этом можно увеличивать количество ламп на данной площади облучения (из расчета 4 Вт на 1 см²) и тем самым сократить время облучения в два раза.