

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 13 июня 2011 г. N 314
Регистрационный N 5691 от 20 июля 2011 г. (САЗ 11-29)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.962-11

"Гигиенические требования для организаций, вырабатывающих
плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель,
квашеную капусту и соленые овощи"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) разработаны в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-З-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), с изменением и дополнениями, внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), Указом Президента Приднестровской Молдавской Республики от 22 октября 2008 года N 679 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Приднестровской Молдавской Республики" (САЗ 08-42), в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи, условия транспортировки, приемки, хранения, переработки сырья, а также к условиям труда.

2. Настоящие санитарные правила распространяются на все строящиеся, проектируемые и действующие организации независимо от подчиненности и форм собственности и обязательны для выполнения всеми юридическими и физическими лицами.

3. В отношении проектируемых, реконструируемых, строящихся организаций настоящие санитарные нормы и правила применяются в полном объеме.

4. Ввод в эксплуатацию вновь построенных, реконструированных, а также подлежащих перепланировке организаций допускается при обязательном участии органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики (далее – Госсанэпидслужба).

Сроки приведения действующих организаций в соответствии с настоящими санитарными правилами устанавливаются по согласованию с Госсанэпидслужбой.

5. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение Госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента вырабатываемой продукции, который должен соответствовать производственным мощностям организации. Госсанэпидслужбой выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на новый ассортимент

вырабатываемой продукции в следующих случаях:

- а) при изменении ассортимента перечня производимой продукции;
- б) изменения санитарно-технического состояния объекта;
- в) реконструкции и перепрофилирования производства;
- г) осложнения эпидемической ситуации.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

6. Выбор и отвод земельного участка под строительство, реконструкцию организации должны быть согласованы с Госсанэпидслужбой, в установленном порядке.

7. Санитарно-защитная зона для 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 08-3).

8. Территория организации должна быть ограждена, иметь не менее двух въездов (выездов), иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводская, производственная и хозяйственно-складская.

9. 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 продукцию.

10. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организации должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой продукции.

11. В предзаводской зоне следует размещать административные здания, пропускной пункт, объект общественного питания, автостоянку для хранения личного автотранспорта.

12. В производственной зоне следует размещать производственные корпуса, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт.

13. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений организаций должны устанавливаться урны для мусора и решетки для очистки обуви.

14. В хозяйственно-складской зоне следует располагать ремонтные мастерские, склад тары и топлива, котельную, гараж, мусороприемники. Хозяйственно-складскую зону следует располагать с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделять зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

15. Все проезды и проходы на территории организации должны иметь твердое покрытие.

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

17. Санитарные разрывы между функциональными зонами должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м – до бытовых помещений.

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

19. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой

должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной (бетонированной, кирпичной и других материалов) стеной высотой не менее 1,5 м. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции.

20. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться по мере необходимости, но не реже 2-3 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе мусора в организации должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

21. Для стока атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам.

22. Территория должна быть обеспечена подводкой воды для уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда – посыпаться песком.

23. Территория организации должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно. Запрещается на территории организации устраивать помещения для содержания домашних животных и птиц. Для содержания служебных собак и транспорта должен быть выделен специальный участок. Участок должен быть изолирован от производственной территории и удален от производственных цехов.

24. Для уборки территории организации должны быть выделены специальные рабочие. Ответственность за санитарное состояние территории организации несет лицо, назначенное приказом руководителя организации.

25. Стеклоянная тара должна храниться в помещениях или на специально отведенных площадках со стеллажами и навесом на асфальтовом (цементном) полу. Битое стекло и негодная тара должны убираться на отдельный загороженный участок территории и регулярно вывозиться.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

26. Водоснабжение организации должно быть централизованным, устойчивым в течение всего регламентированного времени его работы и любого времени суток. При отсутствии центрального водоснабжения – устройство внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Выбор источников водоснабжения подлежит обязательному согласованию с Госсанэпидслужбой.

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", утвержденных 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).

27. 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", утвержденными 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) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07) и требованиям СНиП ПМР 40-02-02 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения", 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).

28. 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", 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) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07).

29. 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.

30. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправный манометр, кран для отбора проб воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока.

31. Организация должна иметь оперативные схемы водопроводных и канализационных сетей и сооружений, журнал учета аварийных ситуаций и мер по их ликвидации, проведения профилактических ремонтов и промывок, паспорта артезианских скважин и разрешение на спецводопользование (при собственном водопроводе).

32. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

33. Подпитка обратной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

34. Организация должна быть обеспечена горячим водоснабжением. Для системы горячего водоснабжения применяется вода, отвечающая требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07.

35. Ежеквартально должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев с записью в журнале.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из 5 наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехах, моечной. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации должны регистрироваться в журнале, где отмечается место, дата, время аварии, характер повреждения; дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологического анализа воды после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

36. О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей

администрация организации обязана немедленно проинформировать Госсанэпидслужбу и водопроводно-коммунальное учреждение.

37. В производственных помещениях должны быть предусмотрены смывные краны из расчета 1 кран на 150 м² площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов.

38. Для мытья рук в цехах, в каждом помещении должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные стационарными смесителями, снабженные мылом, антисептиком для обработки рук и полотенцами разового пользования. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки, или бутилированная питьевая вода на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

39. Организации должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

40. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Организация должна быть присоединена к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и собственные очистные сооружения. Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть включены в проектную документацию организации, которая подлежит согласованию с Госсанэпидслужбой.

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

42. Канализационные сети для производственных сточных вод необходимо периодически очищать от осадков.

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

44. Технологическое оборудование должно присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20–30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук через сифон без разрыва струи.

45. Слив в канализацию сточных вод от оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

46. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола в зависимости от количества сточных вод. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

47. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов. Стояки с производственными стоками целесообразнее располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям.

48. Контроль за санитарно-техническим состоянием системы водоснабжения, канализации и очистных сооружений возлагается на техническую службу организации.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

49. Освещение производственных помещений должно соответствовать

требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 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).

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

При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

51. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а при необходимости, – комбинированным.

52. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами, не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

53. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальными ламповыми патронами, сплошным защитным стеклом). Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

54. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

55. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм².

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

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

58. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и других должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в месяц.

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

60. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами.

61. Организации должны быть обеспечены, кроме основного освещения, аварийным.

62. Системы вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха в производственных и вспомогательных помещениях проектируются, производятся, устанавливаются и эксплуатируются в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 и СНиП ПМР 41-01-02 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", утвержденными Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

63. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя воду.

64. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

65. Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

66. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

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

68. В овощехранилищах и холодильных камерах должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от требований технических нормативных правовых актов.

69. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытым технологическим оборудованием (варочными котлами и емкостями и т.п.), чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

70. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 и требованиями СНиП ПМР 41-01-02 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

71. Параметры воздушной среды должны 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 07-6) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06).

72. В производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами.

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

74. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

75. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки.

76. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с 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", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года N 39 (регистрационный N 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-8), СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий", утвержденными 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).

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).

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

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

79. Аппаратура и емкости, из которых могут выделяться пары, газы, пыль должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными отсосами.

80. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

81. Организация должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 и СНиП ПМР 31-09-02 "Производственные здания", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

82. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м² площади и 15 м³ воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

83. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций, а их планировка исключать пересечение потоков сырья, тары и готовой продукции.

84. У входа в производственные помещения помещают коврики (размером по ширине дверного проема, длиной не менее 1 м), смоченные дезинфицирующим раствором.

85. Отделка потолков основных производственных помещений и её состояние не должны создавать угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

86. Стены основных и вспомогательных производственных помещений организации должны иметь отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей.

87. Материалы, применяемые для внутренней отделки цехов и помещений организации, должны быть разрешены Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской республики.

88. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета и содержаться в чистоте.

89. Полы во всех помещениях должны быть водонепроницаемыми без щелей и выбоин, покрыты, с удобной для мытья и очистки поверхностью с соответствующими уклонами трапами. В помещениях и на участках с агрессивными стоками для отделки полов должны использоваться нескользкие кислото-, щелоче-, соле-, маслоустойчивые покрытия. Участки полов, на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитками.

90. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

91. Производственные помещения, в которых изготавливаются консервы для детского питания, должны быть специализированы только на их производство и изолированы от других производств.

92. Технологический процесс при изготовлении детского питания должен осуществляться непрерывно. В случае работы отдельных машин в периодическом режиме пребывание продукта на линии между двумя последующими операциями не должно превышать 30 мин.

93. В производственных помещениях должны быть выделены изолированные участки для мойки стеклянной тары, а также отделения: варочное, автоклавное (стерилизационное), оформления готовой продукции.

94. При появлении плесени потолки, углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики фунгицидных препаратов, согласно инструкции по их применению.

95. Запрещается покраска, ремонт производственных помещений и оборудования, коридоров, рекреаций одновременно с выработкой продукции.

96. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

97. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту, с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

98. Небольшие работы по устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитого стекла и т.п. допускается выполнять без полной остановки производственного процесса. При условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних веществ и предметов.

99. Для заполнения проемов в наружных стенах производственных помещений с мокрыми и влажными режимами применение стеклоблоков запрещается.

100. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости для сбора санитарного брака. Бачки и емкости следует ежедневно очищать, мыть и дезинфицировать.

101. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, с хорошей вентиляцией. Для транспортирования сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены отдельные грузоподъемники. Пол в складских помещениях должен быть без щелей, зацементированным.

102. Помещения для вспомогательных материалов не должны иметь постороннего запаха. Хранение ароматообразующих пищевых материалов должно производиться в герметичной таре или в отдельном помещении. Хранение пахучих непищевых веществ и материалов совместно с пищевыми продуктами не допускается. Затаренная продукция (ящики, мешки и другие продукты, пищевые в таре, кроме консервов) должна храниться на подтоварниках высотой 25 – 30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с соблюдением проходов между ними.

103. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, перерабатываемого сырья и готовой продукции.

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

105. Оконные стекла и рамы, пространства между оконными рамами необходимо промывать и протирать по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

106. Внутрицеховые двери каждую смену должны промываться горячей

водой с мылом или синтетическими моющими веществами и протираться насухо. Особенно тщательно надлежит протирать места у ручек, самые ручки и нижние части дверей. Наружные двери следует промывать по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

107. Не реже 1 раза в смену после окончания работы необходимо:

а) очищать полы и мыть их горячей водой с дезинфицирующими веществами;

б) очищать трапы, умывальники, раковины, ящики с санитарным браком и боем стекла, урны, промывать их горячей водой и хлорировать раствором хлорной извести, содержащей от 200 до 250 мг активного хлора в 1 литре.

108. Оборудование и материалы, применяемые для мойки и дезинфекции производственного цеха, должны иметь соответствующую маркировку и храниться в специально отведенном изолированном месте; использовать их для других целей запрещается.

109. У входа в производственные помещения должны устраиваться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли (скребки, решетки, половики, щетки и др.). Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений.

110. Ответственность за санитарное содержание производственных помещений несет начальник цеха.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

111. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, емкости, весы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

112. Технологическое оборудование должно располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему.

113. Поверхности технологического оборудования, чаны, ванны, посуда, лотки должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

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

115. Мероприятия по очистке, мойке и дезинфекции технологического оборудования, помещений основных и вспомогательных производств организации должны планироваться, после проведения документироваться в технологических журналах производства или других учетных формах технологического контроля.

116. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары, производственных и вспомогательных помещений в организации должна проводиться в соответствии с регламентами.

117. В организации не реже 1 раза в месяц по графику, согласованному с Госсанэпидслужбой, должны проводиться санитарные смены (дни) для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта. В цехах, изготавливающих детское питание, санитарные смены должны проводиться ежедневно. Применяемые в организации для санитарной обработки моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены Министерством здравоохранения и социальной защита Приднестровской Молдавской Республики.

118. Приготовление к использованию моющих и дезинфекционных

растворов и средств должно производиться в организации централизованно в отдельном помещении специально обученным работником.

119. Хранение средств, предназначенных для дезинфекции, должно производиться в организации в отдельных, хорошо вентилируемых помещениях с ограниченным доступом работников.

120. Для проведения дезинфекционных мероприятий работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

121. Санитарная одежда, а также инвентарь, используемые работниками при проведении санитарной обработки в организации, должны соответствовать ее характеру, обеспечивать соблюдение установленных регламентов и качество санитарной обработки.

122. Хранение одежды для проведения санитарной обработки в организации и дезинфекционных мероприятий должно осуществляться в специально отведенных местах.

123. Проведение дезинфекционных мероприятий в организации должно сопровождаться остановкой производства на участке, подвергающемся обработке.

124. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов.

125. Инвентарь, используемый для проведения санитарной обработки и дезинфекционных мероприятий, должен быть отдельным, маркированным согласно назначению и храниться в местах, приближенных к местам использования, в специально выделенных шкафах. Не допускается хранение такого инвентаря в туалетах, душевых и других помещениях санитарного назначения. Шкаф, предназначенный для хранения инвентаря для уборки туалетов, должен устанавливаться при наличии свободной площади в умывальной, при отсутствии – рядом с туалетом.

126. Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в моечных внутрицеховой тары и инвентаря.

127. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы.

128. После обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются и должны храниться на стеллажах, полках высотой не менее 0,5–0,7 м от пола.

129. Бочки, бидоны, освобожденные от жира и масел должны немедленно подвергаться очистке, промываться и пропариваться.

130. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

131. Упаковочные материалы и тара должны не изменять органолептические характеристики продукции; изготавливаться из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики. Хранение упаковочных материалов должно осуществляться в герметичной упаковке изготовителя.

132. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться в отдельных складах вне участков производства и быть защищенными от пыли (загрязнений).

133. Автоклавы, стерилизаторы непрерывного действия и другие стерилизующие установки должны быть оснащены терморегистрирующими

приборами или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации. Результаты режимов стерилизации должны отражаться в журнале.

134. При производстве консервов, сушке плодов и овощей не допускается использование деревянных емкостей для хранения сырья, материалов, полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса после мойки. При солении и квашении овощей, сульфитации или консервировании другими химическими консервантами плодов, ягод допускается использование деревянных емкостей.

135. Инвентарь и оборудование, не соприкасающееся непосредственно с продуктом, окрашивается снаружи красками, не содержащими ядовитых примесей (мышьяк и др.)

136. Внутренние части машин, соприкасающиеся с пищевой продукцией, окрашивать запрещено.

137. Очистка, мойка и дезинфекция оборудования должны проводиться в организации по специальной инструкции, составляемой лабораторией организации, утверждаемой главным инженером и возобновляемой ежегодно к началу сезона.

138. Очищать и мыть аппаратуру, оборудование необходимо сразу после прекращения работы агрегата с полной его разборкой. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, то для их мойки применяется щелочной раствор с последующим смывом его горячей водой. Бланширователи после мойки дезинфицируются дезинфицирующими средствами согласно инструкции по их применению.

139. При производстве зеленого горошка воду в бланширователе необходимо менять ежесменно, а 1 раз в сутки полностью очищать от горошка, тщательно промывать горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), продезинфицировать и хорошо промыть водой.

140. Гидротранспортеры не реже одного раза в сутки очищаются от остатков сырья, промываются водой.

141. Санитарная обработка трубопровода и крупных емкостей перед закладкой на хранение полуфабрикатов соков и пюре производится согласно действующей технологической инструкции по асептическому консервированию жидких и пюреобразных плодово-ягодных и томатных полуфабрикатов в крупных резервуарах. Разрешение на заполнение емкостей выдается лабораторией.

142. Для предохранения от сильного нагревания емкости для томатной пульпы должны быть защищены от воздействия солнечных лучей и установлены под навесом на хорошо обдуваемом воздухом месте. Емкость для хранения томатной пульпы должна полностью разгружаться в течение времени, не превышающего 40 мин, и вмещать не более 15 т пульпы. В каждую емкость должен быть подведен пар. Одна из емкостей для томатной пульпы должна быть резервной для того, чтобы действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождались от томатной пульпы, очищались от остатков продукта, промывались водой из шланга, прошпаривались, а при необходимости дезинфицировались. Контроль за санитарной обработкой емкостей проводится ежесменно лабораторией организации.

143. Непищевые отходы собирают в специальную тару, окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

144. Для дезинфекции оборудования, инвентаря и т.п. следует использовать осветленный раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 100 мг/л, раствор хлорамина с содержанием активного хлора 500 мг/л. Контроль за приготовлением дезинфицирующих растворов и содержанием в них активного хлора осуществляется лабораторией организации.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

145. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующему законодательству Приднестровской Молдавской Республики и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, а для подлежащих государственной сертификации обязательно наличие сертификата соответствия. Недопустимо использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

Поступившее сырье подается непосредственно на переработку или направляется на хранение.

146. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения производственной лаборатории или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в журнале.

147. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растваривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары сырье перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается. Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву. Стекланные банки и бутылки тщательно осматривают и отбраковывают разбитые и треснувшие.

148. Перевозка сырья, полуфабрикатов по производственной территории должна проводиться в маркированных закрытых емкостях.

149. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения в помещение для ее мойки и обработки.

150. При использовании вспомогательного сырья и компонентов необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями технологической документации.

151. Все используемые пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям 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). Поступившие в производство красители, ароматические вещества, кислоты, эссенции, другие пищевые добавки должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для хранения. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории организации и выдаются на производство в емкостях, с указанием наименования и концентрации.

152. Помещения для хранения сушеного растительного сырья следует оборудовать стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья

153. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в вентилируемых помещениях, в деревянных закормах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов, разрешенных для использования в этих целях.

154. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита.

155. Для отмеривания сырья и полуфабрикатов должны быть специальные мерники, черпаки, совки и т. п.; выбирать продукты руками запрещается. Запрещается ставить тару с продуктами на пол без стеллажей.

156. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с технологической инструкцией.

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

158. Упавшие на пол продукты или их остатки и зачистки из оборудования перед мойкой должны складываться в специальную металлическую тару с обозначением "Санитарный брак". Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно очищаться, промываться и пропариваться.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕВОЗКЕ СЫРЬЯ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

159. Хранение сырья в организации и пунктах первичной переработки сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов и технологических документов.

160. Для кратковременного хранения овощей, плодов, ягод устраиваются сырьевые площадки.

161. Сырьевая площадка должна иметь навес; твердое покрытие, обеспечивающее возможность его мойки и дезинфекции; водопровод и канализацию. Вода должна отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07.

162. Ящики и корзины с овощами устанавливаются на сырьевой площадке штабелями. Допускается хранение яблок, айвы, корнеплодов и других овощей на площадке с твердым покрытием навалом в соответствии с технологическими инструкциями.

163. Зелень должна складываться на специальные стеллажи высотой не менее 20 см.

164. Очистка сырьевой площадки, канализационных трапов и желобов от остатков сырья и отходов должна производиться ежедневно.

165. Складские помещения для сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться не реже 1 раза в год.

166. Складские помещения должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

167. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, хранение непищевых материалов запрещается.

168. Складские помещения должны быть оборудованы специальными площадками для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции.

169. Погрузка готовой продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

170. Запрещается устанавливать тару с сырьем и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы и т. п.

171. Консервы должны укладываться в штабеля в пакет-поддонах. Формирование штабелей определяется порядком складирования консервов.

172. Склады должны быть оснащены термометрами, психрометрами, которые размещают около дверей и в центре склада на высоте 1,6 м от пола.

173. Консервы, признанные негодными для пищевых целей, должны

храниться до их уничтожения в отдельном помещении на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки.

174. Для перевозки сырья и готовой продукции должен быть выделен специальный транспорт, использование которого для других целей запрещается. Транспорт должен быть чистым, без постороннего запаха, снабжен стеллажами. Транспорт подвергается санобработке в установленном порядке: мойка не реже одного раза в сутки, дезинфекция не реже 1 раза в 10 дней.

175. Транспортирование намолоченного зеленого горошка проводят в чистых, сухих, продезинфицированных ящиках или автоцистернах при условии, что суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не должно превышать 4 часов при температуре воздуха 25 °С. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не должна превышать 2 ч.

176. Перевозка плодоовощного сырья должна проводиться в ящиках или контейнерах. Допускается перевозка навалом отдельных видов сырья, оговоренных технологическими инструкциями по производству консервов. При перевозке овощи и ягоды должны покрываться чистым пологом для защиты от солнца, дождя и пыли. Полог по мере загрязнения должен мыться горячей водой с содой и просушиваться.

177. За две недели до приема сырья в хранилищах должна быть проведена побелка и дезинфекция стен, потолков, перегородок, стеллажей и т.п.

178. Не допускается совместное хранение фруктов и овощей, овощей с резким запахом с другими овощами, капусты с другими овощами.

179. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Возвратная тара перед подачей под упаковку, должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки обработаны паром в отделении обработки оборотной тары.

180. Руководитель организации приказом назначает ответственное лицо, контролирующее санитарное состояние и соблюдение требований эксплуатации транспорта, перевозящего сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

9. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

181. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании, должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

182. Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно.

183. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт, объект общественного питания, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря. Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

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

185. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного

производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

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

187. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники – групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

188. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санитарной одежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

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

190. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем в бытовых помещениях – со входом из тамбура.

191. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Перед входом в шлюз должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка "Сними санодержку".

192. 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, обеспечены туалетной бумагой.

193. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м и выше до несущих конструкций или окрашивают эмульсионными и другими влагостойкими разрешенными красками, в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен. Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской или известковой побелкой; полы – керамической плиткой.

194. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать растворами дезинфектантов в соответствии с инструкцией по их применению.

195. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно обрабатывать и еженедельно дезинфицировать растворами дезинфектантов в соответствии с инструкцией по их применению.

196. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению не менее двух раз в смену.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по его применению.

197. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий специальную (красную) метку или окраску, персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

198. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений – в специально отведенном месте.

199. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, полки, крючки для банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается.

200. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену. У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, мылом и электросушилками; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

201. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, оборудованное вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи (микроволновая печь и другое). Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

202. Объекты питания (столовые, буфеты) должны соответствовать 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).

203. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

204. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

10. ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

205. В организации работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны проводиться 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.

206. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация организации должна заключить договор с отделом профилактической дезинфекции территориального центра гигиены и эпидемиологии или с другими специализированными организациями, имеющих лицензию на осуществление данного вида деятельности. Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

207. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

208. Для борьбы с мухами в организации пищевой промышленности должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

- а) тщательная и своевременная уборка помещений;
- б) своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

в) своевременный вывоз пищевых отходов и мусора;
г) засетчивание всех открывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

209. В целях предупреждения появления тараканов необходимо не допускать скопления остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию.

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

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

б) закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25х0,25 см;

в) заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом изгиб размером по 0,5 м на полу и стене;

г) обивка дверей складов листовым железом.

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

212. В случае появления грызунов применяются механические или иные способы их уничтожения. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

213. На складах, где хранится мука, крупа, сушеные фрукты и т.п., необходимо проводить осмотр продукции не реже двух раз в месяц. В случае обнаружения вредителей (огневки и др.) необходимо производить дезинсекцию всего склада.

214. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации пищевой промышленности.

215. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

11. ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

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

217. Все поступающие на работу должны проходить 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 10-02).

218. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов возлагается на руководителя организации.

219. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки, о чем делается отметка в личной медицинской книжке. Лица, не сдавшие экзамен, по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

220. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится 1 раз в два года.

221. Не допускаются к работе по производству пищевых продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

222. Работники производственных цехов обязаны при появлении

признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

223. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

224. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

225. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

а) вносить и хранить в производственных цехах мелкие стеклянные и металлические предметы;

б) застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.).

226. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

227. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят в организации централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

228. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

229. При выходе из здания на территорию и посещениях непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и другие) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

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

231. Принимать пищу следует в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от него. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

12. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

232. Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется 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).

233. Порядок и периодичность производственного контроля, в том

числе лабораторных исследований (программа производственного контроля) устанавливается организацией по согласованию с Госсанэпидслужбой.

Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации, и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

234. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией организации или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе.

235. Санитарно-технический контроль консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации осуществляется ведомственной лабораторией.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

236. При производстве плодоовощных консерв, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей 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", 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), 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).

237. В организации должны быть разработаны 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.

238. 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. ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ТРУДА

239. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса в организации, в цехе, на участке, каждом рабочем месте и учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

240. Микроклимат, параметры производственных помещений организации должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 и СНиП ПМР 31-09-02 "Производственные здания", утвержденных Приказом Министерства промышленности ПМР от 3 июля 2002 года N 584 (регистрационный N 1777 от 25 сентября 2002 года) (САЗ 02-39).

241. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 и требованиями 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).

242. Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми 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.

243. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются.

244. При осуществлении искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается наличие сквозняков и охлаждения воздуха на рабочих местах.

245. В цехах со значительными тепловыделениями следует предусматривать кондиционирование воздуха.

246. 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", утвержденным Приказом Министерства Промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года N 417 (регистрационный N 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02-44).

247. В организации должен быть организован производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих. Схема производственного лабораторного контроля воздуха рабочей зоны, физических факторов на производстве согласовывается с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

248. Рабочие обеспечиваются полным комплектом спецодежды и санитарной одежды. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, обеспечиваются средствами индивидуальной защиты.

15. ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

249. Администрация организации обязана обеспечить:

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

б) при получении неудовлетворительных результатов микробиологических 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) аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;

д) наличие настоящих санитарных правил в организации;

е) другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

ж) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

з) ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства;

и) регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы (стирка санитарной одежды индивидуально работниками запрещается);

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

л) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ;

н) 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 занятий в личную медицинскую книжку;

о) необходимым количеством медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме;

п) представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования;

р) в каждом цехе аптечку для оказания первой помощи.

250. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками организации медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиенической подготовке.

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

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

253. Ответственность за санитарное состояние производственных цехов, отделений, складов, бытовых помещений, вспомогательных участков, территорий и других несут руководители (работники) соответствующих подразделений.

254. Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на технологов, мастеров, заведующих производством, начальников цехов.

255. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

256. Администрация обязана выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

257. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил в организации возлагается на администрацию организации.

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