

«УТВЕРЖДЕНО»  
Приказом Министра здравоохранения  
и социальной защиты  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 17 января 2011 г. N 9  
Регистрационный N 5562 от 18 марта 2011 г. (САЗ 11-11)

## САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.4.989-10

### "Гигиенические требования для организаций макаронной промышленности"

#### 1. Область и порядок 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), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций макаронной промышленности, условия транспортировки, приемки, хранения, переработки сырья, а также к условиям труда независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, направлены на обеспечение выпуска качественной и безопасной продукции.

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

3. Строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должно осуществляться по проектам, согласованных с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

4. Ввод в эксплуатацию организаций макаронной промышленности должен осуществляться на основании положительного заключения органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

5. Требования настоящих санитарных правил должны быть учтены в государственных стандартах и иных технических нормативных документах, устанавливающих требования к условиям производства и эксплуатации организаций макаронной промышленности, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

6. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции. В последующем, при необходимости изменения ассортимента

органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на новый ассортимент выпускаемой продукции.

7. В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики в установленном порядке.

8. Организации и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство макаронных 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.

## 2. Санитарные требования к территории

9. Территория должна быть благоустроена в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 676 (регистрационный N 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов").

10. Санитарно-защитная зона для организаций макаронной промышленности определяется в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 мая 2007 года N 289 (регистрационный N 4266 от 24 января 2008 года) (САЗ 08-3).

11. Выбор и отвод земельного участка для строительства, реконструкции организаций, должен быть согласован с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, осуществляющей государственный санитарный контроль (надзор) в установленном порядке.

12. Территория организации должна быть ограждена и иметь не менее двух въездов (выездов), иметь четкое деление на функциональные зоны.

13. 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.

14. Территория подразделяется на производственную и подсобную зоны. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организации должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой продукции.

15. В производственной зоне следует размещать главный производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой

продукции, бытовые помещения, здравпункт и др.

16. В подсобной зоне следует располагать ремонтные мастерские, склад тары и топлива, котельную, гараж, мусороприемники и др. Подсобную зону следует располагать с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделять зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

17. Все проезды и проходы на территории организации должны иметь твердое усовершенствованное не пылящее покрытие, не имеющее выбоин.

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

19. 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.

20. Тару от сырья необходимо складировать в изолированном сухом помещении. Допускается временное хранение тары под навесом на асфальтированных площадках.

21. 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, озеленена. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции.

22. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться по мере накопления, но не реже чем через 3 дня в холодное время года (при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$  и ниже), в теплое время (при плюсовой температуре свыше  $5^{\circ}\text{C}$ ) – ежедневно с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть оборудовано 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.

23. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений должны устанавливаться урны для мусора. Очистка урн должна проводиться ежедневно и по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема.

24. На входах в административные, производственные здания необходимо обеспечить наличие решеток для чистки обуви, проводить их своевременную очистку.

25. Для стока атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

26. Водосборники и водостоки должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

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

28. Территория организации должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно.

29. В ночное время территория организации должна быть освещена в

соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

### 3. Водоснабжение и канализация

30. Общие требования к организации хозяйственно-питьевого водоснабжения и содержанию хозяйственно-питьевого водопровода в организации устанавливаются СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

31. Водоснабжение организаций макаронной промышленности должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Выбор источников водоснабжения и водопроводных сооружений, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1110-07 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 26 апреля 2007 года N 246 (регистрационный N 3955 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25).

32. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21) с периодичностью, согласованной с органами государственного санитарного надзора.

33. Все емкостные сооружения для водоподготовки и хранения воды в процессе эксплуатации должны периодически, но не реже 1 раза в год, очищаться, промываться и дезинфицироваться в соответствии с графиком, согласованным с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

34. 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. Организация должны иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

35. 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".

36. Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

37. В организации должен создаваться неснижаемый запас воды хозяйственно-питьевого качества, в том числе горячей, необходимый для окончания технологического цикла выпуска продукции при возникновении аварии на водопроводе.

38. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

39. 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. В организации должны вестись журнал регистрации взаимоинформации о случаях аварийных ситуаций на сетях водоснабжения и водоотведения, журнал взаимоинформации о случаях выявления нестандартных проб питьевой воды.

40. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей, о выявленных загрязнениях источников водоснабжения, других сооружений водопровода, случаях несоответствия качества воды гигиеническим требованиям администрация организации обязана немедленно проинформировать органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики и коммунальное хозяйство.

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

42. 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. Организация должна иметь собственные очистные сооружения. Условия сброса отработанных сточных вод определяются СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.1059-07 "Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 июня 2007 года N 351 (регистрационный N 4001 от 17 июля 2007 года) (САЗ 07-30). Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

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

44. Производственные сточные воды из цехов и отделений должны перед сбросом в городскую канализацию пропущены через цеховые и общезаводские жирословители с последующей обработкой при необходимости в специальных установках для очистки сточных вод.

45. Сточный трубопровод до жирословителей должен быть достаточно коротким и в достаточной степени обеспечен ревизиями.

46. Спуск продуктов производства в канализацию даже в аварийных случаях запрещается. На эти случаи должна быть предусмотрена специальная емкость.

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

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

49. 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.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

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

#### 4. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

54. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

55. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение: световой коэффициент должен быть в пределах 1:6 – 1:8. В бытовых помещениях световой коэффициент должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

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

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

63. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

64. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

65. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 Вт, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм<sup>2</sup>. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

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

67. 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.

68. 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.

69. 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.

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

71. Система отопления должна отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов". Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя воду.

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

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

74. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

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

76. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от требований нормативной и технологической документации.

77. 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 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

78. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года N 503 (регистрационный N 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-6) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений").

79. 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.

80. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб.

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

82. 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.

83. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть

обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки.

84. 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", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года N 39 (регистрационный N 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-8) (далее – 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"), СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года N 675 (регистрационный N 4210 от 21 декабря 2007 года) (САЗ 07- 52) (далее – СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий").

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

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

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

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

#### 5. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям

89. Организация должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

90. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м<sup>2</sup> площади и 15 м<sup>3</sup> воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

91. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

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

93. В производственных помещениях стены и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее 1,8 м. Материалы, применяемые для внутренней отделки цехов и помещений организаций, должны быть разрешены Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

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

95. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.



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

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

98. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

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

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

101. Производственные и вспомогательные помещения организации, оборудование, инвентарь, аппаратура должны содержаться в чистоте и порядке, а отделения (цехи) передаваться от смены к смене.

102. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

103. Для хранения и очистки инвентаря и оборудования, предназначенного для уборки вспомогательных помещений, следует предусматривать помещения площадью не менее 3 м<sup>2</sup>, оборудованные мочными ваннами с подачей к ним проточной холодной и горячей воды через смесители, а также приспособлениями для сушки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь маркируется для туалетов, душевых, преддушевых комнат и других помещений. Уборочный инвентарь для уборки оборудования, производственных и подсобных помещений должен использоваться строго в соответствии с маркировкой и храниться в отдельных шкафах.

104. В производственных помещениях должны быть предусмотрены смывные краны из расчета 1 кран на 150 м<sup>2</sup> площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов.

105. Для мытья рук в цехах в каждом помещении должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные стационарными смесителями, снабженные мылом и устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. 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.

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

107. Организации, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменным штатом уборщиц.

108. Двери и ручки дверей производственных цехов следует ежедневно протирать влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором, и не реже 1 раза в неделю промывать горячей водой с мылом и протирать насухо.

109. Отопительные приборы и пространства за ними должны ежедневно очищаться.

110. В производственных помещениях внутреннюю поверхность рам и остекление следует промывать и протирать по мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю.

111. Перед входными дверями должны быть приспособления для очистки обуви (решетки, щетки) и коврики, смоченные дезинфицирующими растворами.

112. Уборка полов должна производиться ежемесячно, причем полы предварительно подметаются влажным способом, затем моются и протираются насухо. Запрещается брать воду для уборки из питьевых и производственных кранов и сливать грязную воду в умывальные раковины. Для этих целей должны быть установлены водозаборные краны и сливные трапы.

#### 6. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю и их санитарной обработке

113. 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.

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

115. 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.

116. Во всех производственных помещениях санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса. Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

117. Для мойки и дезинфекции оборудования следует применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

118. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и другого должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или специальных шкафах.

119. Приготовление растворов дезинфицирующих веществ должно проводиться в специально выделенном помещении. Они должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

121. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой.

122. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после окончания работы зачищаются и смазываются растительным маслом.

123. Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки, весы должны ежедневно и по мере загрязнения механически очищаться, промываться горячей водой с содой и затем просушиваться.

124. Каждая линия, подающая муку, должна быть оборудована мукопросеивателем с магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы,

бураты, коробки шнеков должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и одновременно проходить обработку против мучных вредителей. Результаты очистки и проверки мукопросеивательной аппаратуры должны регулярно записываться в специальном журнале.

125. При производстве макаронных изделий необходимо ежедневно устранять наплавление теста внутри тестомесильных деж, очищать рабочие поверхности прессующего шнека, бастуны промываются по мере налипания на них продукта.

126. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

127. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 сантиметров, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 метра от уровня пола.

128. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться, с последующим промыванием горячей водой при температуре не ниже 65 °С. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 минут.

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

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

131. После обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются; храниться они должны на стеллажах, полках высотой не менее 0,5 м от пола.

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

133. Санитарная очистка внутренних поверхностей всех агрегатов, входящих в состав автоматических поточных линий, производится при остановке линий на профилактический осмотр, но не реже чем 1 раз в месяц.

134. Очистка машин, станков, оборудования производится после окончания работы смены. Станины машин должны протираться влажными чистыми тряпками.

135. Для обметания и уборки машин должны употребляться специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

136. Необходимо следить за исправностью кассет. Кассеты 1 раз в неделю при тщательном осмотре должны отсортировываться и, по мере надобности, направляться в ремонт и мойку.

137. Бастуны следует мыть по мере налипания на них продукта.

138. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратуры после ремонта и реконструкции разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником цеха или начальником смены.

139. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен вноситься в производственные помещения в переносных инструментальных ящиках.

140. Запрещается оставлять ремонтные части, мелкие запасные детали, гвозди и др. у рабочего места в производственных помещениях по окончании ремонта.

7. Санитарные требования к сырью, полуфабрикатам, таре,

## технологическому процессу и выпуску готовой продукции

141. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующей нормативной документации Приднестровской Молдавской Республики, санитарно-эпидемиологическому законодательству и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

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

143. Маркировку на потребительскую тару наносят в соответствии с требованиями нормативной документации и СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 июня 2009 года N 338 (регистрационный N 5070 от 30 ноября 2009 года) (САЗ 09-49).

144. При отпуске со склада готовой продукции организация-производитель выдает потребителю удостоверение качества и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

145. Подготовка сырья к производству должна проводиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

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

147. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

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

149. Упаковочные материалы и тара не должны изменять органолептические характеристики продукции; изготавливаться из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

150. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от пыли (загрязнений).

151. Непищевые отходы собирают в специальную тару, имеющую надпись об ее назначении и окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования.

152. В производстве макарон допускается использовать яичные продукты (яйцо, яичный порошок, меланж), сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, творог, овощные и фруктовые пасты, пюре и порошки, красители и ароматические вещества (за исключением синтетических), пищевые кислоты, другие пищевые добавки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

153. 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. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР N 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года N 497 (регистрационный N 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41).

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

155. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в деревянных закромах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики для использования в этих целях.

156. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Ручная чистка и механическое выколачивание мешков непосредственно в производственных цехах или складах запрещается. Мучной смет, выбой из мешков должны собираться в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и храниться в отдельном помещении.

157. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола, 50 см от стен, с разрывом между штабелями. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями. Мешки с мукой перед засыпкой в завальную яму предварительно обметаются щеткой, шивки-шпагат собираются в специальный ящик. Нож для вскрывания мешков и щетка должны быть закреплены.

158. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год. Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться один раз в месяц.

159. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

- а) приемные устройства должны быть постоянно закрыты;
- б) приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены;
- в) перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;
- г) воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;
- д) все лазы и люки должны закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей. Грузоподъемность статических магнитов должна проверяться не реже 1 раза в 10 дней и быть не менее 8 кг на килограмм собственной массы магнита. Сита мукопросеивательных агрегатов должны быть целыми, не порванными. Состояние сит проверяется каждую смену. Сход с сит не реже 1 раза в смену должен просматриваться работниками лаборатории. Очистка магнитов производится сменным лаборантом не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию, где регистрируется в специальном журнале;
- е) после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

160. Смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений.

161. Температура в мучном складе должна быть не ниже 10 °С, а относительная влажность – не более 75 %.

162. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и подаваться в производство только растворенной и профильтрованной.

163. Жиры, яйца должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 °С до 4 °С в соответствии с действующими требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1066-06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 09 октября 2006 года) (САЗ 06-42).

164. Яичный меланж хранится при температуре от -6 °С до 5 °С, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа запрещается.

165. Для изготовления макарон должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении точности.

166. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

а) в первой секции – замачивание в воде при температуре от 40 °С до 45 °С в течение 5-10 минут;

б) во второй секции – обработка моющим раствором в соответствии с инструкцией по применению;

в) в третьей секции – обработка дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств;

г) в четвертой секции – ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже двух раз в смену.

167. Во избежание попадания порченных яиц, обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару.

168. Перед употреблением яичная масса должна быть процежена через луженое металлическое сито или через сито из нержавеющей стали с ячейками размером 3-5 мм.

169. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С не более одного часа. Хранение яичной массы без холода запрещается.

170. Работнику, производящему обработку яиц, приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

171. Автоцистерны или фляги с молоком должны поступать на завод опломбированными.

172. Молоко перед использованием в производстве должно фильтроваться и пастеризоваться. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Хранить молоко необходимо в закрытых танках при температуре от 2 °С до 4 °С в течение не более 24 ч с момента выпуска его молокозаводом.

173. Томатную пасту хранят в герметичных емкостях из

некоррозирующего металла при температуре от 0 °С до 20 °С, не допуская замораживания.

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

175. Сахарный песок должен быть просеян, растворен в воде или молоке, профильтрован и подвергнут пастеризации при температуре от 90 °С до 95 °С.

176. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, в растворенном виде – в снабженных фильтрами емкостях, и в производство должна подаваться только растворенной и профильтрованной.

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

178. 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.

179. 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.

180. Срок хранения мочки макаронных изделий в производстве не должен превышать 5–6 часов.

#### 8. Санитарные требования к хранению и перевозке сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий

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

182. Складские помещения должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

183. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья и готовой продукции, хранение непищевых материалов запрещается (клея, тары, различных химикатов и т.д.).

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

185. Погрузка готовой продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом, защищающим от атмосферных осадков.

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

187. 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.

188. Водители должны иметь личные медицинские книжки.

189. Готовая продукция, упакованная в ящики или потребительскую упаковку, должна храниться в складах-холодильниках на стеллажах высотой от 10 до 15 см от пола, в штабелях на расстоянии не менее 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 50 см, шириной главного прохода 150 см.

190. Затаренные в мешки, бочки, ящики и другую тару сырье и вспомогательные материалы должны храниться на стеллажах.

191. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Внутри тара должна быть выстлана пергаментом или подпергаментом.

192. Возвратная тара перед подачей под упаковку должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки обработаны паром.

193. Ящики, короба и другая тара, поданная в цех для упаковки макаронных изделий, должны складываться на стеллажи.

#### 9. Санитарные требования к бытовым помещениям

194. 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.

195. Бытовые помещения для работников производственных цехов организации макаронной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

196. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов организации макаронной промышленности 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 или комната медосмотра, предприятие общественного питания, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря. Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

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

198. 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.

199. 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.

200. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; групповые умывальники устанавливаются из расчета числа работающих в наиболее многочисленную смену.

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

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

203. 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 санитарную одежду".

204. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, обеспечивать туалетной бумагой. Унитазы следует оборудовать педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или иным специализированным управлением,



исключающим контакт с кистями рук, мылом, устройством для антисептики рук, электрополотенцем или разовыми бумажными полотенцами.

205. 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 и другими материалами, допущенными Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики для применения в пищевой промышленности.

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

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

208. 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.

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

210. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, 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.

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

212. Предприятия 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 электрополотенцами; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

213. 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.

214. Столовые, буфеты должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности

в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденными 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).

215. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

216. Хранение домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

#### 10. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

217. Администрация организаций макаронной промышленности обязана выполнять комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий в соответствии с требованиями "Санитарных правил по организации и проведению 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.

218. В организациях должны проводиться дезинсекционные мероприятия по борьбе с мучными вредителями. 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.

219. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация организации должна заключить договор со специализированными организациями, имеющими лицензию на проведение данных работ. Перезаключение договоров должно производиться ежегодно. При заключении договора согласовываются графики проведения профилактических дезинфекционных работ.

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

221. 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.

222. В целях предупреждения появления тараканов необходимо не допускать скопление крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию.

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

- а) закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков – плотными крышками;
- б) закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;
- в) заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом изгиб размером по 0,5 м на полу и стене;
- г) обивка дверей складов листовым железом.

224. При реконструкции и ремонте цехов организации необходимо в

полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

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

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

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

## 11. Организация производственного контроля

228. В организации должен быть организован производственный контроль в соответствии с требованиями 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", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 5 декабря 2008 года N 585 (регистрационный N 4863 от 4 июня 2009 года) (САЗ 09-23).

229. Целью производственного контроля, в том числе лабораторного контроля является проверка качества и безопасности поступающего сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции в соответствии с программой производственного контроля (далее – ППК).

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

231. Программа производственного контроля включает мероприятия:

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

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

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

г) контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования (санитарно-техническое состояние, наличие в достаточном

количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений утвержденной проектной документации, исправность технологического оборудования);

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

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

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

232. 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.

233. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции определяется производителем по согласованию с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, и должен гарантировать безопасность продукции.

234. 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.

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

236. Администрация организации является ответственной за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязана представлять информацию о его результатах органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики по их запросам.

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

238. Администрация организации информирует органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений санитарных правил, в том числе о временном прекращении работы организации.

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

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

241. Каждый работник перед поступлением на работу и в дальнейшем должен пройти медицинский осмотр в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2009 года N 612 "Об организации обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)" (регистрационный N 5112 от 13 января 2010 года) (САЗ 10-2), иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

242. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение по программе для работников пищевой промышленности с последующей аттестацией, отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку. Лица, не прошедшие аттестацию, к работе не допускаются и направляются на повторное гигиеническое обучение.

243. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится один раз в два года.

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

245. 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.

246. 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.

247. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

248. 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.).

249. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

250. 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.

251. 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.

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

253. 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.

254. 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.

255. Принимать пищу следует в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от него.

256. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

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

### 13. Требования к охране окружающей среды

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

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

260. 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

261. При проектировании и реконструкции организаций макаронной промышленности необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

262. Общие требования к организации санитарно-бытового обеспечения работающих в организации устанавливаются СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

263. Микроклимат организаций макаронной промышленности должен соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".

264. Уровни шума в производственных помещениях должны соответствовать СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4/2.1.8.562-07 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки". Во всех помещениях с шумящим оборудованием должны быть приняты меры по снижению шума.

265. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать требований СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий".

266. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 "Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов".

267. 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.

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

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

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

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

272. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяют органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики, совместно с администрацией и профсоюзным комитетом организации (по организациям, профессиям и неблагоприятным факторам) не позднее 1 декабря предшествующего года.

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

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

275. 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 органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

276. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты.

#### 15. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих санитарных правил

277. 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 органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

г) наличие настоящих санитарных правил;

д) другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

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

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

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

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

к) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ, согласно графику, согласованному с органом государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики;

л) своевременное прохождение гигиенического обучения всех должностных лиц и работников организации при поступлении на работу, а затем 1 раз в 2 года;

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

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

278. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками организации медицинских осмотров и сдачей экзаменов по санитарному минимуму.

279. Ответственность за санитарное состояние организации и за выполнение в организации настоящих санитарных правил несет директор (руководитель) организации.

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

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

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

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

284. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил в организации возлагается на администрацию организации, а также органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики.

285. Виновные в нарушениях требований настоящих санитарных правил



привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.