

«УТВЕРЖДЕНО»  
Приказом Министра здравоохранения  
и социальной защиты  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 5 февраля 2007 г. N 79  
Регистрационный N 3847 от 2 марта 2007 г. (САЗ 07-10)

Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН МЗ и СЗ ПМР 3238-07

"Санитарные правила для организаций мясной промышленности"

#### 1. Общие положения

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

2. Все положения настоящих санитарных правил распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся организации мясной промышленности независимо от их ведомственной принадлежности и формы собственности и направленные на обеспечение выпуска доброкачественной пищевой, кормовой и технической продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

3. Важнейшим условием выпуска доброкачественных мяса и мясных продуктов является неукоснительное выполнение установленных санитарных правил в организациях мясной промышленности.

4. При выявлении в организации мясной промышленности инфекционного заболевания убойных животных принимают меры по его ликвидации в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. При обнаружении зооантропонозов, кроме того, проводят мероприятия по предупреждению заражения работников организации, руководствуясь указаниями территориальных органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

#### 2. Территория

5. Территорию организации, огражденную забором высотой согласно действующим санитарным правилам и нормативам, подразделяют на три основных зоны:

а) хозяйственную, со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных материалов;

б) базу предубойного содержания скота с карантинным отделением (загоном), изолятором и санитарной бойней;

в) производственную, где расположены здания основного производства.

6. Для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории организации у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором по указанию главного ветеринарного врача организации (в зависимости от эпизоотической обстановки). Организации, имеющие специальные дезпромывочные пункты для автомашин, дезинфекционные барьеры около

этих пунктов не сооружают, а остальные дезинфекционные барьеры размещают по согласованию с территориальными органами государственного ветеринарного контроля (надзора).

7. Асфальтобетонные покрытия дорог, погрузочно-разгрузочных площадок, переходов, железнодорожных и автомобильных платформ, открытых загонов, территории санитарного блока, путей прогона скота должны быть ровным, водонепроницаемыми, легко доступными для мойки и дезинфекции.

8. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организаций должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

а) сырья и готовой продукции;

б) здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в карантин, изолятор или санитарную бойню;

в) пищевой продукции со скотом, навозом, отходами производства.

9. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от смывки площадок. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию организации.

10. Свободные участки территории организаций следует озеленять древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами. Не допуская посадки деревьев и кустарников с семенами, опушенными хлопьями или волокнами, во избежание засорения продукции и оборудования. Площадь участков, предназначенных для озеленения, следует принимать согласно действующих строительных норм и правил по проектированию генеральных планов промышленных организаций.

11. Территория организации должна содержаться в чистоте. Уборку ее производят ежедневно. В теплое время года перед уборкой, по мере необходимости, территорию и зеленые насаждения поливают водой. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

12. Для сбора мусора используют металлические бачки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки в 3 раза превышающие площадь основания бачков. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 м от производственных и вспомогательных помещений.

13. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день. После освобождения мусора бачки моют и дезинфицируют.

14. Мусороприемники, выгребные ямы, дворовые уборные дезинфицируют 10% раствором хлорной извести или известковым молоком, либо иными аналогичными по своему действию дезинфицирующими средствами.

### 3. База предубойного содержания скота

15. На территории базы предубойного содержания скота, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м и зеленым насаждениями, оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальную тележку для их вывоза.

16. На организациях мощностью переработки до 20 тонн мяса в смену

вместо санитарной бойни допускается устраивать санитарную камеру, которую можно размещать в здании мясозирового корпуса, изолированно от других производственных цехов.

17. При отсутствии санитарной бойни (камеры) убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, производственную тару, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

18. В состав базы предубойного содержания скота входят также: железнодорожная и автомобильная платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра, термометрии скота; здания (навесы) для предубойного содержания животных; контора базы с помещениями для проводников и гонщиков скота с дезинфекционной камерой для санитарной обработки их одежды и бытовыми помещениями; площадка для навоза и каныги; пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировании убойных животных.

19. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должны быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, умывальник, бачек с дезраствором и дезковрик для дезинфекции обуви.

20. Полы, стены, кормушки, жижесборник и прочие оборудование карантина и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантине и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантина и изолятора ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантина, изолятора, санбойни и пункта санитарной обработки автотранспорта, перед спуском в общую канализацию пропускают через навозоуловитель, грязеотстойник и обезвреживают в дезинфекторе (хлораторной установке).

21. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни (камеры) осуществляют по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию – в конце работы.

22. Емкость загон для скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине или одном железнодорожном вагоне. Для скота, поступающего гонном, загон должен вмещать животных одной партии среднего размера.

23. Содержание скота, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загон должна иметь кормушки и устройства для привязки животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных.

24. Помещения и открытые загон для содержания скота ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота устраивают специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке и промывке, а при необходимости, и дезинфекции.

Удаление и обеззараживание навоза от животных, больных заразными болезнями, производят в порядке, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами регламентирующими порядок проведения по ветеринарной дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации.

25. Для сбора каныги устраивают каньжные башни или специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками, с плотно

закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника бетонируется и ежедневно дезинфицируется. Каныгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.

26. Транспорт для вывоза навоза и каныги ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.

27. Биотермическое обеззараживание навоза проводят на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывают с территориальными органами государственного ветеринарного контроля (надзора) и органами государственной санитарно-эпидемиологической службы.

28. Автомашины, доставившие в организацию убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза подлежат обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории базы.

#### 4. Водоснабжение и канализация

29. Организации мясной промышленности должны быть в достаточном количестве обеспечены горячей и холодной водой, отвечающей действующим нормативным правовым актам. Организация обязана подвергать воду химико-бактериологическим анализам в сроки, установленные государственными органами санитарно-эпидемиологической службы, но не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения. При использовании воды из открытых водоемов и колодцев бактериологический анализ воды следует проводить не реже одного раза в декаду.

30. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем санитарном и техническом состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Организации должны иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих органов.

31. Для компрессорной установки, полива территории наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет. В точках разбора воды должны быть надписи: "питьевая", "техническая".

32. Для отдаленных убойных пунктов, где нет централизованного или местного водопровода от артезианской скважины, по согласованию с государственными органами санитарно-эпидемиологической службы допускается использование воды из открытых водоемов.

Вода из колодцев может использоваться для водоснабжения, если устройства, расположение колодцев и качество воды соответствуют требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов по устройству и содержанию колодцев и каптажей родников, используемых для хозяйственно-питьевого водоснабжения.

33. Количество резервуаров для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и чистки резервуаров устраивают люки, скобы и лестницы.

34. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться хлорированию с обязательным контролем остаточного хлора, в

соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

35. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться при авариях, ремонтных работах, а также по предписанию органов санитарно – эпидемиологической службы с последующим контролем качества обработки.

36. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета 1 кран на 150м<sup>2</sup>, но не менее одного смывного крана на помещение: кронштейны для хранения шлангов.

Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеткой, сосудом для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования, электросушилками.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах удобных для пользования ими, на расстоянии не более 18 м от рабочих мест.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 25 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 80С и не выше 200С.

37. В производственных помещениях на каждые 150м<sup>2</sup> площади пола должны быть трапы диаметром 10 сантиметров для стекания жидкости.

38. Трубопроводы для стока отработанных вод из аппаратов и машин присоединяют к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

Для удаления производственных и фекальных сточных вод в организациях устраивают канализационную сеть, присоединенную к общегородской канализации или собственной системы очистных сооружений. Условия отведения сточных вод должны соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов и в каждом конкретном случае согласовываются с государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.

Перед спуском в городскую канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды должны подвергаться механической очистке. Сточные воды, содержащие большое количество жира (из цехов переработки жиров, колбасного, консервного и пр.) перед выпуском в дворовую сеть пропускают через местные жиρούловители.

Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор.

39. Физико-химические и бактериологические исследования сточных вод осуществляют в специальной санитарной лаборатории организации или в лаборатории учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

## 5. Освещение, вентиляция и отопление.

40. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

41. Производственные цеха с постоянным пребыванием людей должны быть обеспечены естественным освещением.

42. Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие пребывают не более 50% времени в течении рабочего дня, или если это требуется по условиям технологии.

43. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т.п. как внутри, так и вне здания, не допускается замена стекол в них непрозрачными материалами.

44. В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах

механической приточной вентиляции. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен производиться в зоне наименьшего загрязнения.

45. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством, в необходимых случаях, местных отсосов; кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

46. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически (но не реже 1 раза в год) прочищать.

47. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены отоплением. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать технологическим инструкциям производства мясных продуктов.

48. Нагревательные приборы по конструкции должны быть удобными для очистки и ремонта.

49. При выполнении технологических процессов и санитарных мероприятий соблюдают государственные и отраслевые стандарты системы безопасности труда.

## 6. Производственные и вспомогательные помещения.

50. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

У входа в производственные помещения помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

51. В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока панели стен и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее 2м.

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

53. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть защищены от повреждения металлическим листом на высоту 1м, а в местах движения подвешеного транспорта – на высоту 2м. Нижняя часть дверей должна быть обита металлическим листом на высоту 0,5м.

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

55. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

56. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают горячим раствором мыла не реже 2-х раз в день. Допускается промывка щелочом или другими обезжиривающими веществами.

57. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и цехового транспорта производят в сроки и способами, определяемыми действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок осуществления мойки и профилактической дезинфекции в организациях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

58. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные – по мере загрязнения.

Пространства между оконными рамами тщательно очищают от пыли и паутины. Оконные рамы красят не реже 1 раза в год. На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть зарешечены металлической сеткой.

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

При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтируемые участки в обязательном порядке ограждают, исключая возможность загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

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

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют и красят масляной краской по мере необходимости.

61. Трапы и лотки для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены.

62. Уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах. Хранят их в специально отведенных кладовых, в шкафах, ларях. Уборочный инвентарь санузлов хранят отдельно.

63. В организациях мясной промышленности, на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих заводах ежемесячно обязаны проводить санитарный день.

## 7. Технологическое оборудование и инвентарь.

64. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из химически устойчивых, не подвергающихся коррозии материалов.

65. Оборудование в производственном помещении размещают так, чтобы оно не создавало помех для поддержания должного санитарного уровня производства. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность эффективной его санитарной обработки.

66. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

67. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приема спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса используют специальные доски из твердых пород дерева или материалов, разрешенных органами государственной санитарно – эпидемиологической службы. По окончании смены их тщательно очищают, моют и дезинфицируют или обрабатывают паром в паровой камере.

68. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более

крупного инвентаря и оборотной тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

69. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

70. Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять, согласно графику, контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук рабочих.

При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

## 8. Технологические процессы.

71. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов, благополучных в санитарном отношении.

72. Поступающие для переработки сырье и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю.

73. Сырье и вспомогательные материалы, поступающие в цехи на переработку, растаривают, хранят и подготавливают к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся упаковку немедленно удаляют из производственного помещения.

74. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

75. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и др.) должны быть отдельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

76. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови.

77. Непищевые отходы собирают в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись о их назначении.

Для сбора конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную передвижную закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета (черные полосы по белому фону).

78. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур производят на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой не менее 2 м и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м или в отдельных помещениях.

79. Рабочие места ветеринарных врачей цеха первичной переработки скота должны быть хорошо освещены, удобными для осмотра туш и органов и оснащены необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочих местах ветврачей должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки "Стоп" при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

80. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только обработанные субпродукты.

81. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод размещают таким образом, чтобы исключалось загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе подводят холодную и горячую воду, а для сортировки (продувки) кишок обеспечивают подачу сжатого воздуха.

Рабочие места на мокрых процессах обработки кишок обеспечивают деревянными решетками под ноги рабочих.

82. Дробление и опилку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

83. Изделия из субпродуктов и крови, как правило, изготавливают в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, производят в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии – в отдельном помещении колбасного цеха.

84. Запрещается обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Для этих целей в обособленном от других цехов помещении оборудуют отделения по выработке мясных хлебов, оснащенные электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этого отделения не допускаются контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией.

85. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в пищевых цехах.

86. Сыпучее пищевое сырье (муку, сухое молоко, крахмал, казеинат натрия, соль, пряности и др.) хранят изолированно от производственных помещений. Соль пропускают через магнитоуловитель.

Для фасовки пряностей должно быть обособленное помещение, оснащенное механической вентиляцией.

87. Мясной и субпродуктовый фарш для пирожков и пельменей готовят в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

Замес теста, формовку пирожков, жарку и выпечку их допускают в одном помещении при условии применения для жарки и выпечки газовых и электрических аппаратов.

88. Установка скороморозильных шкафов для замораживания пельменей допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку.

Разрешается хранение расфасованных и упакованных пельменей совместно с другими морожеными пищевыми продуктами в общих камерах холодильника.

89. Пищевую кровь передают к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение, а продукты из нее упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от технического альбумина и других непищевых продуктов.

90. Сушилки пищевого альбумина должны иметь собственные вентиляционные устройства. Приточный воздух подаваемый в сушилку, предварительно очищают на фильтре.

91. Для изготовления медицинских препаратов выделяют отдельные производственные помещения. Тару для медицинских препаратов моют и стерилизуют в специально выделенной моечной.

92. При отсутствии на мясокомбинате санитарной бойни в шкуроконсервировочном цехе выделяют место для дезинфекции и посола шкур

больных животных, убитых в общем убойном цехе.

93. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение.

Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих кормов, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха.

94. В сырьевом отделении оборудуют моечную для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех непищевых отходов и конфискатов. Возврат в другие цеха инвентаря и транспортных средств разрешается только после их тщательной мойки и дезинфекции.

95. Выдачу продукции цеха кормовых и технических продуктов производят через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

96. В организациях, не имеющих цехов (участков) по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырье, впредь до отправки его для переработки на другие мясокомбинаты (где имеются цехи сухих кормов), хранят в закрытых емкостях.

#### 9. Складские помещения, холодильники и транспорт для мяса и мясопродуктов.

97. Организации мясной промышленности обеспечивают достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, упаковочных и вспомогательных материалов, используемых при производстве пищевых продуктов. Для вспомогательных материалов, не допускаемых совместному хранению с пищевым сырьем, оборудуют обособленные складские помещения.

При хранении пищевого сырья и вспомогательных материалов используют подтоварники, стеллажи, полки. Складирование их непосредственно на пол не допускается.

98. При укладке в посолочные чаны мясных отрубов и при выемке их из чанов на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть одеты в брезентовые защитные чулки.

99. Все складские помещения содержат в чистоте, подвергают систематической уборке. Полы, стены, потолки, стеллажи промывают и дезинфицируют по мере необходимости. В складских помещениях систематически проводят мероприятия по борьбе с грызунами.

100. Поступившую в организацию пищевую соль выгружают в крытые склады с влагонепроницаемыми полами.

Топливо, тару, стройматериалы хранят в складах, под навесами или на специально отведенных площадках с соответствующим укрытием.

Кость хранят под навесами с водонепроницаемым полом, закрытыми со всех сторон сетчатой перегородкой.

101. Технологические операции на холодильнике осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами регламентирующими технологические инструкции по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов в организациях мясной промышленности.

102. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника укладывают штабелями на деревянные решетки из строганных брусьев или поддоны, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. При укладке мороженых мясных продуктов в штабели и снятия их со штабелей на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть одеты брезентовые

защитные чулки.

103. Остывшее и охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии.

Условно годное мясо хранят в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

104. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, непродезинфицированными после использования. Запасы чистых деревянных решеток и поддонов хранят в обособленном помещении.

105. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют оттаиванием, а также путем очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного покрытия хранящихся грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

106. Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и на лестничных клетках регулярно промывают горячим щелочно-мыльным раствором.

107. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер периодически осуществляют микробиологический контроль.

Холодильные камеры ремонтируют, моют и дезинфицируют после освобождения их от грузов, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

108. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике оборудуют моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

109. Перевозку мяса и мясопродуктов, как правило, производят в авторефрижираторах, а также в охлаждаемом железнодорожном и водном транспорте.

110. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые и иметь санитарные паспорта.

111. Перед погрузкой продуктов работник, назначенный для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает, путем соответствующей отметки на путевом листе, разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

112. Перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных органами государственной санитарно – эпидемиологической службы.

Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

113. Для транспортирования мяса и субпродуктов допускается использование без промывки автомашин перевозящих готовые в пищу мясные продукты в этот же день.

Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства подвергают санитарной обработке.

114. Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметками в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра. Этим работников организация обеспечивает санитарной и специальной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса – брезентовыми защитными чулками, надеваемыми при погрузке продуктов поверх обуви.

115. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом

виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке в организации мясной промышленности.

#### 10. Бытовые помещения.

116. Бытовые помещения для работников производственных цехов организации мясной промышленности должны быть оборудованы по типу санпропускника.

117. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви.

Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

Для работающих в санитарной бойне и цехе технических фабрикатов устраивают отдельные бытовые помещения.

118. Не разрешается располагать уборные, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, а также производственными и складскими помещениями столовых.

119. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении, изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды.

120. Хранение одежды рабочих основного производства должно производиться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуют вешалками или открытыми шкафами и скамьями.

121. Шлюзы перед уборными должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, со смесителями горячей и холодной воды, мылом, щетками, устройством для дезинфекции рук, электросушилкой рук или полотенцами разового пользования.

Унитазы в уборных следует устанавливать с педальным спуском, уборные – с самозакрывающимися дверями.

122. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на всю высоту; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин – на высоту 2,1 м, выше – окраска эмульсионными или другими, разрешенными красителями до несущих конструкций; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

123. Потолки в душевых помещениях покрываются масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой; полы керамической плиткой.

124. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, стены, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом и не реже одного раза в неделю, подвергать дезинфекции путем орошения или протирания тканью, смоченной дезинфицирующим средством.

125. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже одного раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

#### 11. Личная гигиена.

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

127. Все поступающие на работу и работающие в организации должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями,

установленными органами государственной санитарно-эпидемиологической службы.

128. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

129. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санминимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны один раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума. Лица, не сдавшие санминимум, к работе не допускаются.

130. 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 иную медицинскую организацию для получения соответствующего лечения.

131. 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.

132. В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия, по указаниям органов государственной санитарно-эпидемиологической службы или органов государственного ветеринарного контроля (надзора) работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать 0,2 % раствором хлорамина или 0,1 % осветленным раствором хлорной извести.

Санитарную обработку рук производственный персонал должен также проводить после каждого перерыва в работе.

Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убойе животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны по указанию ветеринарного врача цеха (санбойни) периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты).

133. Смена санодержи должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

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

а) вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

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

В каждом пищевом цехе должен быть организован учет бьющихся предметов.

135. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или спецодежде для работы на улице.

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

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

138. 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.

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

Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.

139. Принимать пищу следует только 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. Дезинсекция, дератизация.

140. В организациях необходимо проводить мероприятия по борьбе с мухами.

С целью предупреждения выплода мух своевременно удалять мусор и нечистоты. Выделенные для этого рабочие обрабатывают мусороприемники, выгребные ямы, уборные, навозохранилища 1-2 раза в неделю дезинфицирующими средствами. Обработку жидких отходов производят также сухой хлорной известью (1 кг на 1м<sup>2</sup> поверхности) или иными аналогичными по своему действию средствами.

Для защиты помещений от проникновения в них мух окна, форточки, двери в теплое время года засекают.

Для истребления мух в помещениях применяют липкие ленты. В нерабочее время для этой цели применяют соответствующие химические препараты, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают, а затем проветривают в течение 6 часов.

141. Для борьбы с тараканами применяют дезинсекционные средства.

142. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

а) обивать пороги и двери помещений (на высоту 40 - 50 см) листовым железом или металлической сеткой;

б) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

в) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

г) своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отходов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

143. Истребление грызунов проводят механическим (капканы, ловушки и пр.) и химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты - дератизаторы.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

## 13. Обязанности администрации организации.

144. Администрация организации обязана:

а) создать условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества;

б) обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачи экзаменов по санитарному минимуму;

в) неукоснительно выполнять требования органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы;

г) при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к

устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;

д) обеспечить каждого работника организации комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию, и выдачу в чистом, исправном состоянии;

е) выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

ж) рабочих по уборке территорий, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

з) довести до сведения всех работающих в организации настоящие санитарные правила, организовать их изучение и обеспечить неуклонное выполнение.

14. Ответственность и контроль за выполнением правил.

145. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителей организаций и начальников (мастеров) цеха.

146. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил осуществляют органы государственной санитарно - эпидемиологической службы и органы государственного ветеринарного контроля (надзора).