

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по
эпидемиологии и гигиене питания**

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года N 630. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 18 сентября 2004 N 3075. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 июля 2010 года N 533

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 23.07.2010 N 533 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы:
 - 1) "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков";
 - 2) "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации отделений (кабинетов) физио- и иглорефлексотерапии";
 - 3) "Санитарно-эпидемиологические требования к больничным организациям (отделениям) хирургического профиля".
2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Байсеркин Б.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.
3. Административному департаменту Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Акрачкова Д.В.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.
5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

И.о. Министра

У т в е р ж д е н ы

п р и к а з о м

И.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан
"18" августа 2004 года N 630
"Об утверждении санитарно-
эпидемиологических правил и норм по
эпидемиологии и гигиене питания"

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
по производству пива и безалкогольных напитков"**

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с изготовлением, реализацией пива и безалкогольных напитков.

2. Руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бутылка из полиэтилентерефталата, (далее - ПЭТФ) - преформа (заготовка), предназначенная для производства бутылок и розлива безалкогольных напитков;

2) дробина - раздробленное ячменное зерно;

3) кеги - цилиндрические металлические емкости с герметически закрытой внутренней поверхностью;

4) купажеры - емкости для смешивания различных пищевых продуктов в определенных соотношениях для улучшения качества, получения изделий определенного типа и состава;

4-1) объект малого производства - объект по производству пива и безалкогольных напитков производительностью не более 10000 литров в сутки;

5) осмолка - обработка емкостей специальными веществами;

6) "передвижная грядка" - специальное оборудование для проращивания ячменя;

7) пищевые добавки - натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления и производства в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их качества;

8) солод - продукт пророщенных зерен злаков;

- 9) сатуратор - аппарат для насыщения жидкостей углекислым газом;
- 10) сусло - водный раствор солода, предназначенный для сбраживания;
- 11) трансмиссия - устройство или система для передачи вращения от двигателя к рабочим машинам (дробилкам);
- 12) укупорочный колпачок (кронен - пробка) - специальная пробка для укупорки бутылок, препятствующая выходу газа;
- 13) фитинг - приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кега, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кег.

Сноска. Пункт 3 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории

4. Размещение объектов по производству пива и безалкогольных напитков (далее - объекты), предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения государственного органа санитарно-эпидемиологической службы.

5. Объекты размещаются на отдельной территории. Строящиеся или проектируемые производства располагаются по отношению к жилым зданиям на расстоянии не менее 50 метров (далее - м), за исключением объектов малого производства. Не допускается их размещение в жилых зданиях.

Объект малого производства допускается размещать в помещениях пивных баров, кафе, ресторанов, расположенных в нежилых и административных зданиях при наличии соответствующих площадей.

Сноска. Пункт 5 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

6. Территория производства ограждается, озеленяется, благоустраивается и имеет два отдельных въезда, за исключением объектов малого производства.

Сноска. Пункт 6 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

7. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, размещать жилые помещения, пункты по откорму домашних животных и птицы.

8. Территория подразделяется на производственную и хозяйственную зоны. В производственной зоне размещаются: производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт; в хозяйственной зоне - ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, площадка с контейнерами для сбора мусора, надворный туалет.

Помещения хозяйственного назначения (склады, ремонтные мастерские,

котельная, гараж, медицинский пункт) объекта малого производства определяются и размещаются на его территории в соответствии с производственной необходимостью, устанавливаемой субъектом малого производства.

Сноска. Пункт 8 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

9. На территории не должно быть участков с застойными грунтовыми водами. Для стока атмосферных вод предусматриваются уклоны, направленные от зданий и других сооружений к водосборникам. Водосборники и водостоки регулярно очищаются, своевременно ремонтируются. Территория ежедневно убирается, в летнее время - поливается, в зимнее время - очищается от снега и льда, посыпается песком.

10. Для сбора и хранения пивной и квасной дробины оборудуются бункеры или ящики из водонепроницаемых материалов. Сборники для дробины размещаются на асфальтированных или бетонированных площадках. Площадка должна иметь уклоны, направленные к трапам.

11. Транспортировка дробины производится в автомашинах с металлическими водонепроницаемыми закрытыми кузовами или в специальных цистернах, баках, оборудованных самосвалах с уплотненными кузовами или машинах с деревянными кузовами, обитыми жостью.

12. Хозяйственная зона располагается с подветренной стороны по отношению к производственной зоне и отделена зелеными насаждениями. Проезды и проходы хозяйственной зоны должны иметь твердое покрытие.

Сноска. Пункт 12 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

13. Тара, строительные и хозяйственные материалы хранятся в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

14. Для сбора битых бутылок (стеклобоя) и мусора используются металлические контейнеры, установленные на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза должны превышать площадь основания бачков и располагаться не ближе 15 м от производственных и вспомогательных помещений.

15. Удаление отходов и мусора производится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости контейнера, но не реже одного раза в неделю. После освобождения контейнеры моются и дезинфицируются средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

Сноска. Пункт 15 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

16. Вывоз мусора следует осуществлять специальным автотранспортом.

17. Отдельно стоящие уборные устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений. Уборные содержатся в чистоте и ежедневно дезинфицируются.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

18. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения производится в соответствии с требованиями действующих стандартов на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

19. Водоснабжение объектов осуществляется в соответствии с требованиями строительных норм и правил (далее - СНиП).

20. Артезианские скважины и запасные резервуары воды имеют зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

21. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов.

22. Допускается использование технической воды для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах. Системы питьевого и технического водоснабжения должны быть отдельными и трубопроводы окрашены в отличительные цвета.

23. Для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды необходимо не менее двух накопительных резервуаров. Обмен воды в резервуарах обеспечивается в срок не более 48 часов. Резервуары имеют скобы, лестницы и люки закрываются на замок и пломбируются.

24. Очистка и дезинфекция резервуаров проводится после каждого освобождения, но не реже одного раза в год; при аварийных ситуациях; после проведения ремонтных работ с последующим лабораторным контролем и регистрацией в журнале.

25. Качество воды, подаваемой в резервуары и производственные цехи, контролируется производственной лабораторией в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

26. В производственных помещениях: подводится холодная и горячая вода с установкой смесителей в точках забора воды для технологических нужд; смывные краны для уборки устанавливаются из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее - м²) в цехах, но не менее одного на помещение. Раковины для мытья рук в цехах имеют смесители, снабжаются мылом, разовыми полотенцами или электрополотенцем. Раковины располагаются в

каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

27. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

28. Снабжение работающих питьевой водой производится посредством сатураторных установок, которые имеют устройство для механической мойки стаканов.

29. Устройство системы канализации соответствует требованиям СНиП.

30. Здание подсоединяется к общегородской канализации или имеет самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должны быть раздельными.

31. При размещении производства в не канализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация. Бетонированная яма для приема сточных вод имеет крышку и очищается по мере накопления на две трети объема.

32. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к отоплению, вентиляции и освещению

33. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения объектов оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с действующими СНиП. Отделения брожения и дображивания, дрожжевые отделения должны иметь приточно-вытяжную вентиляцию с забором воздуха не выше 1,5 м от земли.

Сноска. Пункт 33 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314.

34. Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для очистки от пыли.

35. Все производственные и вспомогательные помещения имеют естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями СНиП.

Световые проемы не должны загромождаться, как внутри, так и вне помещения. Световые проемы окон, фонарей очищаются от пыли и копоти один раз в квартал, разбитые стекла - заменяются. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном.

36. Источники освещения производственных цехов и складов заключаются в специальную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

37. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 ватт. Электрические лампы должны быть заключены в защитные сетки.

38. В производственных помещениях показатели микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать требованиям действующих СНиП.

39. Технологическое оборудование имеет виброизолирующие устройства. Для снижения шума от вентиляционных систем воздуховоды покрываются звукопоглощающими материалами. Уровни громкости шума в производственных помещениях соответствуют требованиям действующих СНиП и нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - НПА).

5. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным помещениям

40. Не допускается располагать производственные цехи в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.

41. Потолки и стены всех помещений белятся, панели в отделениях розлива, бродильном, суловом, дрожжевом, лагерном и фильтрации облицовываются плиткой или другим материалом устойчивым к влаге - на высоту не менее 1,8 м, в варочном отделении - до потолка.

42. Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом. Сброс сточных вод на пол, устройство открытых желобов не допускается.

43. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

44. Изоляция аппаратуры и трубопроводов окрашиваются разноцветной масляной краской.

45. Все открывающиеся наружные проемы (окна, форточки, двери) в теплое время года защищаются сетками.

46. Производственные и вспомогательные помещения, оборудование и инвентарь содержатся в чистоте.

47. Уборка производственных, подсобных помещений проводится техническими работниками, рабочих мест и оборудования - самими работниками, либо лицами специально закрепленными для этих целей.

48. Весь уборочный инвентарь маркируется и хранится в отдельных шкафах, не допускается использование его для других целей.

49. Уборка полов в производственных помещениях производится в процессе

работы и по ее окончании. По окончании работы производится влажная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря. Двери, панели, карнизы, подоконники, отопительные приборы, трубопроводы протираются влажной тряпкой, затем приступают к уборке полов. Во влажных помещениях уборка ведется до полного удаления влаги. Перила лестничных клеток промываются по мере загрязнения. Оконные стекла, внутренние рамы и пространства между ними промываются не реже одного раза в месяц.

50. Побелка и покраска всех помещений производится по мере загрязнения и не реже одного раза в год. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами, разрешенными к применению в Республике Казахстан. Места с отбитой штукатуркой немедленно оштукатуриваются с последующей побелкой или покраской.

51. Кабины подъемников ежедневно очищаются и протираются, защитные ограждения, трансмиссии, вентиляционные камеры и каналы очищаются по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

52. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации в санитарной одежде.

53. Не допускается хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих хранится в переносных инструментальных ящиках.

54. Небольшие ремонтные работы выполняются без остановки производства при условии надежной защиты от попадания посторонних предметов в продукцию.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению сырья

55. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов. Хранение сырья производится с учетом специфики хранения отдельно в соответствии с установленными к нему требованиями. Образцы каждой партии сырья перед отпуском со склада должны исследоваться в производственной лаборатории.

56. В производстве используются пищевые добавки (красители, ароматизаторы, замутнители, стабилизаторы, пищевые кислоты), разрешенные к применению в Республике Казахстан. Пищевые добавки должны иметь сертификаты и хранятся в упаковке организации-изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается. Хранение их производится в специальных шкафах на материальном складе.

57. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, не допускается совместное хранение не пищевых материалов, отходов и сметов з е р н а , с а х а р а .

58. Вентиляционные отверстия в складских помещениях, слуховые окна, засетчиваются, окна застекляются.

59. Склады для хранения сырья должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, иметь психрометры для контроля температурно-влажностных режимов, оборудованы стеллажами, установленными на высоте 25-30 сантиметров (далее - см) от пола и не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями и проходами не менее одного метра. Хранение солода и ячменя производится в складах, оборудованных системами приточно-вытяжной вентиляции, аспирации, термометрами и психрометрами.

Хмель хранится в сухом, темном и охлаждаемом помещении. Независимо от вида и качества хмелевых продуктов хранение их производится при температуре от 0 до плюс 2 градусов (далее - ° С). Перед приемом хмеля и ячменя нового урожая склады ремонтируются и дезинфицируются.

60. Сырье в мешках и ящиках хранится на стеллажах на расстоянии от пола 25-30 см и не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями 0,5 м и шириной главного прохода - 1,5 м.

61. Побелка стен и потолков складских помещений для сырья и готовой продукции производится не реже одного раза в год.

62. При складе должно быть обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником, за исключением объектов малого производства. Работники склада пользуются общими для объекта санитарно-бытовыми помещениями, в том числе для обогрева.

Сноска. Пункт 62 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

63. Уборка складского помещения (потолка, стен, пола) производится не реже одного раза в неделю.

64. Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям нормативных документов и обеспечивать целостность готовой продукции.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства

65. Производство пива осуществляется в соответствии с требованиями действующих стандартов. Технологический процесс производства пива состоит из ряда последовательных этапов: обработка ячменя, солодоращение, сушка солода, приготовление суслу, подготовка пивных дрожжей, брожение суслу и дображивание пива, розлив пива.

66. К производственным помещениям производства пива относятся: отделения элеватора и солодовни, отделения сушки и дробления солода,

отделения варки сусла, отделения охлаждения сусла, бродильное отделение, отделение чистой культуры дрожжей, лагерьный цех, фильтрационное отделение и отделение розлива.

К производственным помещениям безалкогольных напитков относятся: отделения водоподготовки, сироповарочное отделение, купажное отделение с участком фильтрации, цех розлива.

Набор производственных помещений на объекте малого производства определяется нормативно-технической документацией, регулирующей процесс производства.

Сноска. Пункт 66 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314.

67. Все технологическое оборудование, аппараты, емкости и инвентарь изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования элеватора, солодовни и варочного цеха

68. Обработка зерна и подготовка солода проводятся в помещениях элеватора и солодовни.

69. Помещения для очистки зерна и солода оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками. Зерноочистительное оборудование герметично подсоединяется к системе вентиляции и имеет исправные заслонки и люки для обслуживания.

70. Производство ячменного солода должно соответствовать технологическим требованиям для конкретных сортов пива.

Ячмень, поступающий на замочку, промывается, дезинфицируется с последующим замачиванием в растворе негашеной извести (CaO) из расчета 150-300 грамма (далее - г) на каждые 100 килограмма (далее - кг) замачиваемого ячменя в виде известкового молока или раствора хлорной извести из расчета 15-30 г на каждые 100 г замачиваемого ячменя или другими дезинфицирующими, а также моющими средствами, разрешенными к применению в пищевой отрасли Республики Казахстан.

Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы чистятся, моются и дезинфицируются раствором 2% раствором хлорной извести в течение 2 часов или другого дезинфицирующего средства, разрешенного к применению в Республике Казахстан. Каждый ящик после освобождения чистят, моют и дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течение 2 часов.

71. При использовании "передвижной грядки" зерно предыдущей партии не

должно оставаться в ковшах солодovorошителя и в системе цепных передач. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищаются е ж е д н е в н о .

72. Расстояние от конца лотка или трубы, подающей ячмень в замочный чан до поверхности воды в целях обеспыливания должно быть минимальным.

73. После каждого спуска солода решетки очищаются, а стены, окна и двери обметаются. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметаются не реже одного раза в неделю, белятся не реже одного раза в квартал. Окна и двери протираются влажной тряпкой. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия обрабатываются механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

74. Зонт и вытяжная труба сушилки очищаются и дезинфицируются не реже одного раза в месяц, калориферное отделение очищается от ростков не реже о д н о г о р а з а в с у т к и .

75. Потолок и стены помещения мельницы в дробильном отделении очищаются не реже одного раза в неделю и белятся - один раз в квартал.

76. Варочный цех состоит из дробильного и варочного отделений, где производится подготовка зерна к варке и производство сусла, с использованием специальных машин и котлов. Внутренняя поверхность оборудования варочного цеха после каждой варки тщательно промывается и очищается.

77. Все суслопроводы после каждой перекачки промываются холодной водой, пропариваются в течение 15-20 минут и вновь промываются. При применении стеклянных термостойких трубопроводов, коммуникации и арматура не должна пропускать пар при пропаривании.

78. Солодовая и хмелевая дробина после промывки удаляется из цеха в специальные сборники. Шнеки и ящики для дробины после освобождения промываются, пропариваются и дезинфицируются один раз в неделю.

79. Хранение сырья (солода и хмеля, сахара и других материалов) в варочном помещении не допускается.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию бродильного и лагерного цехов

80. Сбраживание сусла производится в бродильном цехе с использованием чистой культуры пивных дрожжей.

81. Брожение сусла проводится в открытых или закрытых аппаратах-чанах (тарелках) или цилиндрических танках.

82. Резиновые шланги, которыми подается вода для мойки тарелок и чанов, хранятся подвешенными на специальных крюках. Запрещается оставлять концы шлангов на полу. Поверхность тарелок и отстойных чанов должна быть гладкой, без выбоин, с уклоном к спускному трапу.

83. Жалюзи, устраиваемые в потолке и стенах для доступа воздуха, обеспечиваются сетками от мух.

84. Стропила и верхние жалюзи очищаются от пыли и промываются по мере необходимости.

85. Закрытые холодильные аппараты (трубчатые и пластинчатые) ежедневно промываются водой и обрабатываются горячим (60°) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 минут с последующим промыванием теплой и холодной водой.

86. Помещение бродильного отделения обеспечивается вентиляцией с внешним охлаждением. Температура воздуха в нем постоянно поддерживается в пределах плюс 5 до плюс 8° С.

87. Осмолка пивной смолкой или канифольным лаком железных бродильных чанов производится не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее поправка.

Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

88. Алюминиевые и эмалированные бродильные чаны внутри защитными покрытиями не покрываются. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

89. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 минут с последующим тщательным ополаскиванием водой. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги. Выбирать оставшуюся на дне воду тряпками запрещается.

90. При наличии моющих головок, предварительная очистка бродильных емкостей от дрожжей и остатков деки проводится водой под давлением 6-8 атмосфер в течение 30 минут. Затем на поверхность под давлением наносится дезинфицирующий раствор на 20 минут. Раствор смывается водой под давлением в течение 3 минут. Емкости лагерного цеха обрабатываются в таком же порядке.

91. Для дезинфекции бродильных емкостей используются средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

92. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 процентным (далее - %) раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты (0,5-1,5 кг на 10 литров (далее - л) воды).

93. Дрожжевые деревянные ванночки покрываются пищевым парафином, лаком или смолкой. Перед наполнением ванночки обеззараживаются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике

К а з а х с т а н .

94. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для сусла, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления промываются и хранятся в шкафу.

95. Суслопровод между холодильным аппаратом и бродильным чаном промывается холодной водой и пропаривается в соответствии с технологическими требованиями.

96. Пивопровод, соединяющий бродильные чаны с лагерным отделением, должен промываться холодной водой после каждого спуска и пропариваться с последующей промывкой холодной водой в соответствии с технологическими требованиями.

97. Все резиновые шланги в бродильном и лагерном отделениях до начала и по окончании работ промываются водой и один раз в неделю обеззараживаются антиформинном с последующей промывкой водой. После работы шланги хранятся на стойках, при перерывах в работе концы шлангов подвешиваются на подставки или держатели.

98. Дезинфекция коммуникаций бродильного и лагерного отделений проводится принудительным способом в замкнутой системе.

99. Мытье полов и мостков производится водой и щетками ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

100. В цехах ведутся журналы регистрации времени пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования.

101. Вся аппаратура отделения чистых культур должна обеспечивать работу в асептических условиях.

102. Воздух, поступающий в стерилизатор и в цилиндры для сбраживания, проходит через воздушные фильтры, обеспечивающие его полную стерильность.

103. Дрожжерастильные аппараты любой системы перед началом работы стерилизуют паром в течение 45 минут под давлением 0,5-1,0 атмосферы (далее - а т м) .

104. Не реже одного раза в месяц (или при замене частой культуры) все емкости дрожжерастильных аппаратов освобождаются от осадка струей воды под давлением, стенки чистятся механически и промываются водой, с использованием моющих средств, применяемых в пищевой промышленности.

105. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убирается, струей воды удаляются остатки сусла с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими растворами.

106. Лагерный цех должен быть сухим, оборудован приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение,

поддерживается температура не выше плюс 3 ° С. Для оборудования с внутренним охлаждением температура воздуха в помещении не нормируется. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек производится в соответствии с технологическими требованиями по мойке тары.

107. Осмолка лагерных бочек и железных банков пивной смолкой, канифольным лаком или другими видами покрытий, разрешенными к применению в Республике Казахстан, производится не реже одного раза в год; в случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее п о д п р а в к а .

108. По мере освобождения лагерные танки моют чистой водой с щетками, дезинфицируются и тщательно промываются струей воды.

109. При механической мойке лагерных бочек и танков струей воды под давлением 6-8 атм. в течение 3 минут смываются остатки дрожжей, затем обрабатывается поверхность дезинфицирующим раствором, и после 30 минутной выдержки вновь обрабатывают водой в течение 3 минут.

110. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом розлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 минут водой.

111. Трубопроводы для подачи пива в фильтрационное отделение один раз в неделю промываются водой и пропариваются в течение 10 минут.

112. Сборники фильтрованного пива имеют индивидуальную изоляцию и охлаждение или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

113. Металлические и эбонитовые рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой с щетками, не реже одного раз в неделю д е з и н ф и ц и р у ю т с я .

114. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на циркуляционную мойку щелочью и водой; не реже одного раза в неделю их следует разбирать и чистить мягкими щетками с применением 1-2% раствора каустической соды с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

115. При использовании диатомитовых или кизельгуровых фильтров ежедневно после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра, фильтр промывают холодной, а затем горячей водой с температурой от плюс 85 до плюс 90 ° С в течение 15-20 минут. Горячую воду вытесняют холодной и оставляют до следующего цикла работы.

116. Один раз в неделю систему фильтра заполняют 1% раствором каустической соды при температуре 60 ° С, который циркулирует в замкнутом цикле в течение 15 минут. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим раствором с последующей промывкой холодной водой.

117. Сетчатые фильтры один раз в месяц промываются 1 % раствором азотной кислоты. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

118. На объектах кроме ежедневной дезинфекции проводится общая дезинфекция всех помещений, оборудования, аппаратуры и инвентаря с остановкой всего производства. Общая дезинфекция производится не реже двух раз в месяц. Перед дезинфекцией производится механическая очистка и мойка оборудования и аппаратуры.

119. Для дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Республики Казахстан, используются только свежеприготовленные растворы в соответствии с технологическими требованиями.

120. Дезинфицирующие средства хранятся в отдельном закрытом помещении. После дезинфекции все оборудование, аппаратура тщательно промываются водой до полного удаления дезинфицирующего раствора. Промывные воды отбираются для микробиологического контроля (один - два раза в месяц).

10. Санитарно-эпидемиологические требования к производству безалкогольных напитков

121. Для производства безалкогольных напитков используется технологическое оборудование, разрешенное к применению Республики Казахстан.

122. Для размещения производства безалкогольных напитков выделяются отдельные помещения для купажного и розливного цехов. При условии использования концентратов в производстве безалкогольных напитков, на объекте малого производства допускается совмещение помещений купажного и розливного цехов.

Сноска. Пункт 122 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314.

123. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков промывается ежедневно. Выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов не допускается. Перед поступлением на сатуратор вода должна быть пропущена через фильтры и охлаждена до температуры плюс 4 °С. Фильтры чистятся и перезаряжаются по мере необходимости, но не реже двух раз в месяц.

124. Машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также весь цеховой инвентарь до начала смены и после окончания работы тщательно промываются, дезинфицируются и исправляются от возможных механических дефектов.

125. Купажеры, сиропопроводы по мере необходимости разбираются, подвергаются механической очистке, промываются горячей водой, дезинфицируются с последующей промывкой водой.

126. Купажеры герметически закрываются и чистятся снаружи ежедневно. Сироповарочные котлы до и после каждой варки промываются внутри горячей водой, а снаружи ежедневно чистятся. Для варки сиропов допускается применение котлов с нелуженой внутренней поверхностью (зеркальный блеск).

127. Хранение ароматических настоев, органических кислот, заменителей сахара, наполнителей, ароматических веществ, красителей, вспомогательных материалов, моющих средств производится отдельно с соблюдением условий и температуры хранения, исключением возможности попадания посторонних предметов и обогащения их несвойственными запахами и вкусом.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебного кваса

128. Хлебный квас готовится в помещении, оснащено необходимыми оборудованием, аппаратурой и инвентарем.

В случаях сезонного характера работы объекта, в целях созревания сусла и готовой продукции допускается их хранение в герметичных пищевых изотермических емкостях на открытой площадке.

Сноска. Пункт 128 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

129. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций моется горячей водой, дезинфицируется и многократно ополаскивается водой или обрабатывается паром.

130. Оборудование хлебодробильного отделения (дробилка квасных хлебцев, дробилка ржаного и ячменного солода) и передаточные механизмы (элеваторы, транспортеры, насосы для перекачки смеси в настойный чан) не реже одного раза в неделю очищаются от остатков сырья, дезинфицируются.

131. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купаживания сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, два раза в неделю - дезинфицируются.

132. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промывают водой до полного удаления остаточной гущи. Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируются.

133. При круглосуточной работе объектов теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, для охлаждения сброженного сусла, для охлаждения кваса, суслопроводы дезинфицируются один раз в неделю в течение 5 - 6 часов .

134. При периодической (двухсменной работе) в конце рабочего дня все

сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промывают горячей водой. Дезинфекцию суслопроводов проводят один раз в неделю дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

135. Открытые бродильные чаны и купажные чаны следует после каждого цикла промывать водой и дезинфицировать два раза в неделю.

136. Для приготовления хлебного кваса используются чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий.

137. В помещении для разведения чистых культур перед началом работ производят влажную уборку с последующим применением бактерицидных ламп. Все емкости установки Грейнера (для разводки чистых культур дрожжей) стерилизуются паром.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке бутылок для розлива пива и безалкогольных напитков

138. Бутылки перед загрузкой в моечные ванны подвергаются повторному бракеражу. Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или с посторонним запахом отбраковываются.

139. Для мойки бутылок применяются растворы каустической соды, кальцинированной соды и тринатрийфосфата, в соответствии с методическими указаниями по их применению. Концентрация растворов проверяется ежесменной лабораторией производства.

140. Мойка бутылок в бутыломоечных машинах различных марок производится в строгом соответствии с инструкцией, прилагаемой к машине. Ополаскивание бутылок производится водой под давлением не менее 1,5 атм.

141. Сильно загрязненные бутылки подвергаются предварительной мойке 5% раствором кальцинированной соды или 2-3% раствором технической соляной кислоты. Бутылки, подвергнутые предварительной мойке, в тот же день или не позднее следующего дня направляются на окончательную мойку.

142. Чистка моечных машин производится по мере загрязнения, но не реже двух раз в неделю. После сброса моющего раствора в канализацию моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и другого мусора. Внутренняя поверхность моечных ванн обрабатывается 2% водным раствором хлорной извести и через час смывается водой. Вымытые моечные ванны заполняются новым моющим раствором.

143. За режимом работы бутыломоечных машин устанавливается технический и лабораторный контроль.

144. При ручной мойке бутылок вода в моечных ваннах меняется не реже двух раз в смену. По окончании смены моечные ванны подвергаются механической очистке и промываются водой.

145. Вымытые бутылки подвергаются контролю перед световым экраном. Недостаточно вымытые бутылки возвращаются на повторную мойку.

146. Для сбора разбитого стекла оборудуется специальный бункер. Освобождение бункера производится самотеком непосредственно в кузов машины.

147. Для мойки цистерн для розлива кваса и пива оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара. Мойка цистерн осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к розливу пива и безалкогольных напитков

148. Для розлива пива, безалкогольных напитков используют разные по виду, форме и способу укупорки емкости: стеклянные бутылки одноразового использования, многооборотные стеклянные бутылки. Допускается розлив безалкогольных напитков в бутылки из ПЭТФ.

149. Перед розливом проводится контроль поступающих бутылок, их мойка и инспектирование на чистоту и наличие дефектов. После наполнения и укупоривания бутылки подвергаются повторному контролю.

150. Бочки Кег перед розливом моются, обрабатываются снаружи водой и щелочным раствором, затем ополаскиваются чистой водой. Внутренняя поверхность ополаскивается водой, затем вода удаляется воздухом, моются дно и стенки горячей водой, пропариваются паром и остатки воды удаляются стерильным воздухом.

151. Вся система розлива и одновременно пивонапорные баки и вся аппаратура купажного отделения подвергается очистке, дезинфекции паром с последующим промыванием чистой водой.

152. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа (далее - станция СІР), в соответствии с установленной программой мойки.

Требование настоящего пункта не распространяется на объекты малого производства.

Сноска. Пункт 152 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314.

153. Промывка блока розлива производится горячей водой при температуре от плюс 80 ° до плюс 95 ° С каждые 2 часа. Промывка емкостей бродильно-лагерного отделения может производиться механическим способом или моещей установкой.

154. Розливные агрегаты до и после розлива продукции промываются чистой водой.

155. Полная разборка, чистка и дезинфекция всей аппаратуры станции СІР производится один раз в месяц.

156. Пивопровод между фильтрационным отделением и розливными агрегатами пропаривается один раз в неделю в течение 15 минут.

157. Кроненпробка и укупорочные колпачки соответствуют техническим условиям, хранятся в ларях или ящиках в сухом помещении при температуре не выше плюс 15 °С. Укупорочные материалы, затаренные в крафтмешки, хранятся на стеллажах.

158. Втулочное отверстие налитой пивом или квасом бочки плотно укупоривается чистым шкантом.

159. Контроль наполненных и укупоренных бутылок предусматривает проведение следующих операций: контроль уровня наполнения, контроль пробки и наличия посторонних включений. Бракераж готовой продукции производится после налива до наклейки этикеток. Проверка качества продукции производится на розливе и в экспедиции.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке готовой продукции

160. Перевозка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом при наличии санитарного паспорта установленного образца. Не допускается использование для перевозки не пищевых продуктов.

161. Автоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5-6 минут при закрытом люке.

Люки емкостей для производства, хранения и транспортировки кваса должны обеспечить возможность промывки внутренних поверхностей обслуживающим персоналом механическими щетками изнутри.

Сноска. Пункт 161 с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314.

162. Транспортные средства с открытым кузовом чистые, снабжены брезентом или другими плотными покрытиями для защиты продукции.

163. Погрузка и выгрузка пива и безалкогольных напитков производится с соблюдением правил техники безопасности.

164. Общая дезинфекция аппаратуры и трубопроводов в отделении производства безалкогольных напитков производится не реже одного раза в неделю в соответствии с технологическими требованиями.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям и медицинскому обеспечению

165. Бытовые помещения объектов располагаются в соответствии с требованиями действующих СНиП.

166. В состав бытовых помещений входят: гардеробные верхней одежды, рабочей и санитарной одежды, бельевая выдачи чистой санитарной одежды, помещение для приема использованной санитарной одежды, душевые, туалеты, помещение для личной гигиены женщин. Санитарная одежда хранится отдельно от домашней.

167. Перед началом работы рабочие получают укомплектованный набор чистой санитарной одежды. При работе, связанной с хождением по зерну, рабочие обеспечиваются обувью (резиновые сапоги или брезентовые чулки, которые одеваются поверх обуви).

168. Резиновые сапоги перед началом работы обязательно обеззараживают 2% водным раствором хлорной извести в специальных емкостях, а брезентовые чулки промывают водой. Обувь хранится в специальном шкафу. Перед входом на тока оборудуются дезинфицирующие коврики.

169. Прием пищи и использование бытовых помещений для других целей не допускается. Прием пищи осуществляется в столовой или отдельной комнате.

170. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук.

171. Уборка бытовых помещений производится один раз в смену отдельным персоналом. Полы и инвентарь промывают моющим раствором, стены протирают влажной тряпкой.

172. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов выделяется специальный промаркированный инвентарь. Уборка туалетов производится через каждые 2 часа отдельным персоналом.

173. Работники объектов по производству пива и безалкогольных напитков, а также учащиеся специальных учебных заведений перед прохождением производственной практики проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а так же специальное гигиеническое обучение в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

174. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты медицинских осмотров и данные о прохождении гигиенического обучения.

175. Работники объектов следят за чистотой рук, работают в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают санитарную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения

с загрязненными предметами.

176. Ежедневно перед началом работы проводятся осмотры персонала. Лица с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал по установленной форме согласно приложению к настоящим санитарным правилам.

177. Каждый объект имеет аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

178. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях работают в чистой специальной одежде.

179. На объектах проводятся мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.

180. Для предупреждения проникновения грызунов необходимо:

1) обивать пороги и двери помещений листовым железом или металлической сеткой;

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

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

181. Дезинфекция проводится обученным персоналом объекта. Дезинсекция и дератизация на объекте проводятся организациями, занимающимися работами и услугами дезинфекционной деятельности.

Сноска. Пункт 181 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 30.05.2008 N 314 .

П р и л о ж е н и е
к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пива и безалкогольных
напитков"

Ж у р н а л

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, имя, отчество)

№	Фамилия, имя, отчество	должность	Цех,				Месяц/дни			
			1	2	3	4	7	...	30	
1.			здоров	отпуск	болен	выход-	отстра-	...	здоров	
						ной	нен от			
							работы			
2.										

У т в е р ж д е н ы

п р и к а з о м

И.о. Министра здравоохранения

Республики Казахстан

"18" августа 2004 года N 630

"Об утверждении санитарно-

эпидемиологических правил и норм по

эпидемиологии и гигиене питания"

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы

"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации отделений (кабинетов) физио- и иглорефлексотерапии"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации отделений (кабинетов) физио- и иглорефлексотерапии" (далее - санитарные правила) предназначены для организаций независимо от форм собственности и физических лиц, оказывающих услуги по электро-светолечению, электросонтерапии, лечению ультразвуком, аэроионно-аэрозоль- и электро-аэрозольтерапии, электрофорезу, теплолечению, массажу, иглорефлексотерапии.

2. Руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) физиотерапия - использование природных и физических факторов (электромагнитное, световое, лазерное, тепловое излучение, ультразвуковые колебания и другие воздействия) в лечебных целях;

2) аэроионно-аэрозоль терапия, электро-аэрозольтерапия - лечение вдыханием распыленных в воздухе жидких или твердых лекарственных веществ в ф о р м е а э р о з о л я ;

3) дарсонвализация - метод электролечения, при котором используется импульсный переменный ток высокой частоты (110 килогерц), высокого напряжения (20 киловатт) и малой силы (0,02 мегаампер);

4) индуктотермия - применение с лечебной целью индукционных вихревых токов высокой частоты (13,56 мегагерц), пропускаемых через тело больного;

5) иглотерапия, иглорефлексотерапия, акупунктура - метод рефлекторного лечения различных заболеваний уколами (специальными иглами или лазерным излучением) в определенные точки тела;

6) массаж - механическое воздействие руками, реже - специальными инструментами, на поверхность тела или какого-либо органа с лечебной или гигиенической целью ;

7) микроволновая терапия (далее - СВЧ-терапия) - применение с лечебной целью электромагнитного поля сверхвысокой частоты;

8) магнитотерапия - применение с лечебной целью постоянного магнитного поля (далее - ПМП) или переменного низкочастотного магнитного поля (далее - П н М П) ;

9) озокеритотерапия, парафинотерапия (теплотерапия) - применение в лечебных целях медицинского озокерита и парафина;

10) озокерит - горный воск, относящийся к минералогическому классу " о р г а н о л и т о в " ;

11) светолечение (фототерапия) - применение с лечебной целью энергии света, включающей инфракрасное, видимое и ультрафиолетовое излучение;

12) соллюкс - настольная лампа накаливания, используется для лечебного применения инфракрасного излучения;

13) ультравысокочастотная терапия (далее - УВЧ-терапия) - лечебное использование электрической составляющей переменного электромагнитного поля высокой и ультравысокой частот;

14) ультразвуковая терапия - применение в лечебных целях упругих механических колебаний с частотой от 500 килогерц выше;

15) фотарий - помещение, оборудованное для проведения группового ультрафиолетового облучения людей с профилактической целью;

16) электролечение - применение с лечебной целью различных видов электрического тока, магнитных электрических полей. К электролечению относятся: ультравысокочастотная терапия, микроволновая (сверхвысокочастотная) терапия, магнитотерапия, индуктотермия, дарсонвализация, постоянный, переменный и импульсный ток, электросон,

э л е к т р о ф о р е з ;

17) электрофорез - сочетанное воздействие на организм постоянного электрического тока и вводимого с его помощью лекарственного вещества;

18) электросонтерапия - лечебное воздействие импульсных токов на структуру головного мозга;

19) экранированная кабина - помещение или его часть, закрытая специальным материалом (металлической сеткой, тканью с микропроводом), для защиты от электромагнитного излучения.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям

4. Организации (отделения, кабинеты), оказывающие физиотерапевтические услуги, располагаются в самостоятельных зданиях или находятся в составе больничных организаций.

5. Отделения (кабинеты) по набору и площадям помещений, их отделке и оборудованию должны соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил (далее - СНиП) и согласно приложению к настоящим санитарным правилам.

6. Стены помещений с сухим режимом работы окрашиваются силикатными красками светлых тонов. В помещениях с влажным режимом работы стены следует облицовывать глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на полную высоту.

7. Не допускается для покрытия пола и изготовления занавесей процедурных кабин применять синтетические материалы.

8. Устройства вентиляции, отопления, кондиционирования, газоснабжения, освещения помещений должны соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 24 июня 2002 года N 23 "Об утверждении санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под N 1913. Микроклимат и кратность воздухообмена должны соответствовать требованиям действующих СНиП.

9. При оборудовании вентиляционных устройств должны предусматриваться мероприятия по защите от шума; при установке и эксплуатации оборудования должны соблюдаться требования по устройству электроустановок.

10. Для проведения процедур по каждому виду лечения должны оборудоваться отдельные помещения, стационарные УВЧ и СВЧ генераторы, должны устанавливаться в экранированных кабинах. Допускается размещение в

одном помещении оборудования для электролечения и светолечения.

11. Каркасы кабин для проведения физиотерапевтических лечебных процедур оборудуются из пластмассовых или деревянных стоек.

12. Нагревательные приборы систем централизованного отопления, трубы водопроводных и канализационных систем должны быть закрыты деревянными кожухами, покрытыми масляной краской по всему протяжению и до высоты, недоступной прикосновению больных и персонала при проведении процедур.

13. Кабины должны быть пронумерованы и изолированы ширмами из плотной ткани, клеенки или пластика, разрешенными к применению в Республике Казахстан, в зависимости от функционального назначения кабины.

14. Для оснащения отделений, кабинетов используется оборудование и аппаратуру, разрешенную к применению государственным органом санитарно-эпидемиологической службы при наличии соответствующей нормативно-технической документации на изделия медицинской техники.

15. Дезинфекция и стерилизация медицинского инструментария проводится в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Обработка гидрофильных прокладок проводится путем стирки, кипячения в электростерилизаторах.

16. При эксплуатации отделений (кабинетов) физиотерапии возможно воздействие на персонал физических и опасных химических и вредных производственных факторов:

- 1) повышенная температура, влажность и ионизация воздуха;
- 2) повышенные уровни шума, вибрации, ультра- и инфразвука, статистического электричества, электромагнитных излучений всех диапазонов, инфракрасного, ультрафиолетового, лазерного и внешнего гамма-излучения;
- 3) повышенная напряженность электрического поля, магнитного поля;
- 4) повышенное содержание радона и его дочерних продуктов;
- 5) повышенное содержание сероводорода, углекислого газа, скипидара, озона, азота, йода, брома, метана и хлора.

17. Содержание вредных веществ в воздухе рабочих помещений не должно превышать предельно-допустимых концентраций в соответствии с требованиями действующих стандартов.

18. Уровень шума на рабочих местах в отделениях (кабинетах) физиотерапии не должен превышать значений, установленных требованиями действующих стандартов и нормативных правовых актов.

19. Уровень напряженности электростатического поля должен соответствовать требованиям действующих стандартов. Напряженность и плотность потока электромагнитной энергии в используемых диапазонах частот на рабочем месте персонала, обслуживающего установки, методы контроля,

основные способы и средства защиты должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

20. Уровни магнитных полей, ионизации воздуха и лазерного облучения на рабочих местах должны соответствовать предельно допустимым уровням, установленным государственным органом санитарно-эпидемиологической службы.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы в отделениях (кабинетах) электролечения, светолечения и ультразвуковой терапии

21. Площадь кабин должна быть не менее 6 квадратных метров (далее - м²) на один стационарный аппарат. В детских отделениях (кабинетах) изолированные кабины не предусматриваются, все процедуры проводятся в присутствии медицинской сестры. В одной кабине устанавливается один стационарный физиотерапевтический аппарат, одна деревянная кушетка с подъемным изголовьем и устройством для местного освещения.

22. Аппараты с дистанционным управлением и аппараты мощностью выше 50 ватт должны размещаться в изолированных помещениях или кабинах, экранированных металлизированной тканью (с микропроводом).

23. При размещении нескольких портативных аппаратов УВЧ и микроволновой терапии в одном помещении должны соблюдаться на рабочем месте персонала требования электромагнитной безопасности согласно требованиям действующих стандартов.

24. Кабинет электросна должен быть расположен в непроходной зоне, с учетом ориентации окон в тихую зону, в условиях звукоизоляции. Кабинет должен иметь проходную аппаратную со смотровым окном для наблюдения, выполняющую роль звукозащитного шлюза. Следует предусмотреть светозвукозащитные шторы.

25. Фотарий предназначается для проведения групповых процедур профилактического облучения ультрафиолетовыми лучами. При фотарии должны быть предусмотрены раздевальная для больных и пультовая (рабочее место медицинской сестры). Наблюдение за облучающими осуществляется через застекленное смотровое окно площадью не менее 0,5 м². Вход в пультовую должен быть из процедурной.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к ингаляториям и кабинетам теплолечения

26. Кабинет теплолечения предназначен для проведения процедур парафино и озокеритолечения.

27. Для покрытия пола применяют водонепроницаемые материалы. В

подсобном помещении для подогрева и розлива парафина и озокерита полы выстилаются метлахской плиткой. Стены помещений должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,8 метров (далее - м), столы - покрыты термостойким материалом, помещение - оборудовано вытяжным шкафом.

28. Подогрев парафина и озокерита следует производить в специальных подогревателях или на водяной бане. Использование для этой цели открытого огня не допускается.

29. Помещение групповой ингаляции должно быть изолировано. Компрессор к индивидуальным ингаляционным аппаратам может размещаться рядом с ними или в соседнем помещении. Компрессоры для ингаляционных установок на несколько процедурных мест должны размещаться в подвальном или в полуподвальном этаже.

30. В ингалятории должна предусматриваться самостоятельная приточно-вытяжная вентиляция. В индивидуальной ингалятории должен обеспечиваться четырехкратный воздухообмен (в час), в групповой - десятикратный (в час).

31. Кипячение наконечников и масок должно проводиться в вытяжном шкафу или в отдельном помещении.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям лечебного массажа

32. Помещения для проведения лечебного массажа должны состоять из: кабинетов для массажа, кабинета врача, душевой для персонала (при количестве четырех массажных кушеток и более), комнаты для персонала. Минимальная площадь кабинета для массажа должна быть не менее 6 м^2 на одну кушетку.

33. Стены на высоту 2 метра окрашивают водоэмульсионной или масляной краской светлых тонов, остальная часть стен и потолка должна быть побелена (клеевая побелка), пол должен быть деревянный или покрытый линолеумом.

34. Кабинеты массажа обеспечиваются приточно-вытяжной вентиляцией с пятикратным обменом воздуха в час.

35. Кабинет оборудуется умывальником для мытья рук, специальной мебелью, при необходимости, инвалидными колясками для перевозки больных, вешалками для одежды больных, зеркалом, ширмой. В комнате для персонала должны быть - индивидуальные шкафы для одежды медицинского персонала, зеркало, кабина для переодевания, умывальник с холодной и горячей водой.

36. Для массажа рук должен быть столик с полумягким покрытием высотой 70-80 сантиметров (далее - см) (по возможности регулируемой), длиной - 55 см, шириной - 35 см. В расчете на одно массажное место должны быть: подушка, две простыни, резиновая клеенка, два полотенца, песочные или электрические часы.

37. Отделение иглорефлексотерапии должно иметь следующий набор помещений: кабинет врача, кабинет для приема больных (из расчета от трех до десяти кушеток), процедурный кабинет, комната отдыха для больных и санитарно-бытовые помещения. Площадь кабинета для приема больных принимается из расчета 6 м^2 на 1 кушетку, но не менее 12 м.

38. Обработка медицинских инструментов и изделий, используемых при иглорефлексотерапии, проводится в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда в отделениях (кабинетах) физиотерапии

39. Безопасность работ в отделении достигается:

- 1) соблюдением правил эксплуатации электроустановок, коммуникаций и оборудования;
- 2) обеспечением исправности аппаратуры и защитного оборудования;
- 3) обучением персонала безопасным методам и приемам работы;
- 4) применением средств защиты персонала.

40. В отделении, кабинете должны разрабатываться инструкции по технике безопасности и вывешиваться на видном для персонала месте. Лица, вновь принятые на работу в отделения, кабинеты, проходят вводный и периодический инструктаж по технике безопасности.

41. В каждом помещении отделения и в кабинетах должна быть укомплектована аптечка и инструкции по оказанию первой медицинской помощи при поражении электрическим током и электромагнитным излучением.

42. При проведении электролечебных процедур больной не должен соприкасаться с металлическими предметами. Металлическую мебель (стол, кровать) покрывают тремя-четырьмя слоями прорезиненной ткани, шерстяным одеялом, простыней таких размеров, чтобы края их свешивались со всех сторон. При наличии плиточного пола, рабочее место обслуживающего персонала должно быть покрыто изолирующим материалом площадью не менее 1 м^2 .

43. Не допускается проведение процедур УВЧ терапии без тщательной настройки терапевтического контура в резонанс с генератором, а также одновременное проведение физиотерапевтических и лазерных процедур одной медсестрой.

44. В отделениях должны применяться следующие коллективные средства защиты: конструктивная защита аппаратов, стационарные защитные ограждения, защитно-техническое оборудование, защитное заземление оборудования, вентиляция и очистка воздуха.

45. Персонал должен обеспечиваться средствами индивидуальной защиты:

1) при проведении ультразвуковых процедур под водой (в специальных фаянсовых ванночках) - матерчатыми и резиновыми перчатками (резиновые перчатки надеваются поверх матерчатых);

2) при использовании ультрафиолетовых облучателей (далее - УФО) защитными очками (для персонала и больных) с темной окраской стекол и боковой защитой;

3) при облучении инфракрасными лучами - маской из толстой кожи или картона (для больных).

46. В промежутках между лечебными процедурами рефлекторы УФО с лампами должны закрываться заслонками, при отсутствии таковых - плотными черными с белой подкладкой матерчатыми "юбками" длиной 40 сантиметров, надеваемыми на край рефлектора УФО. Включенная, но не эксплуатируемая лампа, должна быть опущена до уровня кушетки.

47. Лампы инфракрасных лучей и соллюкс должны иметь предохранители, проволочные стекла с окном в 4-5 миллиметров, которые помещаются в выходном отверстии рефлекторов под углом по отношению к больному.

48. Запрещается проведение физиотерапевтических процедур младшим медицинским персоналом. Лица моложе восемнадцати лет и беременные женщины к работе с электромедицинской аппаратурой на генераторах УВЧ и СВЧ не допускаются.

49. Медицинский и технический персонал отделений (кабинетов) должен проходить предварительный и периодический медицинский осмотр.

П р и л о ж е н и е
к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
отделений (кабинетов) физио- и
иглорефлексотерапии"

**Площади помещений отделений
(кабинетов) физиотерапии**

№	Наименование помещений	Площадь в квadraticных метрах
---	------------------------	-------------------------------------

	дополнительно предусматривается помещение для обработки прокладок, площадью	8
2	Кабинет ультравысокочастотной терапии (на одну кушетку)	6
3	Кабинет лечения электросном (с аппаратной и шлюзом при входе)	6 (6+2)
4	Кабинет для гинекологических процедур (с гинекологическим креслом)	9
5	Кабина для раздевания	2
6	Кабинет для ректальных процедур (с мойкой для инструментов)	6 не менее 18
7	Уборная при кабинете	3
8	Кабина для раздевания	2
9	Фотарий: помещение для облучения (на одно место)	2
10	Раздевальная	10
11	Пультовая	4
12	Процедурная (на одно место)	не менее 18
13	Кабинет ингаляций (на одно место)	4
14	Помещение медицинской сестры и стерилизации наконечников	8
15	Компрессорная (на одно процедурное место)	1,5
16	Кабинет групповых ингаляций (аэрозоли и электроаэрозоли на одно место)	4 (не менее 24)
17	Компрессорная	4
18	Пультовая	8
19	Кабинет индивидуальной аэроионотерапии	4 (не менее 12)
20	Кабинет групповой аэроионотерапии	12
21	Помещение медицинской сестры	8
22	Кабинет кислородной терапии (на одно место)	4 не менее 12
23	Кабинет теплолечения (на одну кушетку)	6, но не менее 1 2 + 8
24	Помещение для подогревания парафина и озокерита	8
25	Кабинет массажа (на одну кушетку)	8
26	Кабинет заведующего отделением	12
27	Кабинет врача	10
28	Кабинет методиста	10
29	Кладовая чистого белья	4
30	Кладовая предметов уборки и грязного белья	6
31	Туалет для больных и персонала (на 1 унитаз)	3

32	Ожидальные (на посетителя)	1,2
33	Кладовая переносной аппаратуры	12
31	Помещение хранения баллонов с углекислотой	10
32	Кабина личной гигиены персонала	3
33	Комната отдыха больных (на 1 место)	3,2

У т в е р ж д е н ы

п р и к а з о м

И.о. Министра здравоохранения

Республики Казахстан

"18" августа 2004 года N 630

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по эпидемиологии и гигиене питания"

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к больничным организациям
(отделениям) хирургического профиля"**

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к больничным организациям (отделениям) хирургического профиля" (далее - санитарные правила) предназначены для больничных организаций (отделений) независимо от форм собственности и физических лиц, занимающихся проектированием, строительством новых, реконструкцией и эксплуатацией организаций (отделений), оказывающих хирургическую помощь.

2. Руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) гнойные послеоперационные осложнения - инфекционный процесс, возникший в результате операционных вмешательств, диагностических исследований и других процедур с нарушением целостности кожных и слизистых покровов;

2) биологические отходы - органы, ткани, удаленные при хирургических операциях;

3) больничные организации хирургического профиля - организации системы здравоохранения всех форм собственности, в которых оказывается хирургическая помощь больным;

4) внутрибольничные инфекции - инфекционные заболевания, возникшие в период обследования и лечения больного в стационаре;

5) кварцевание - обеззараживание воздуха и предметов путем воздействия ультрафиолетовых лучей;

6) операционный блок - изолированный комплекс помещений больницы для проведения операций;

7) санитарная обработка - помывка больного под душем или в ванне, стрижка волос и ногтей;

8) приемное отделение - функциональное подразделение больничной организации, предназначенной для приема и распределения больных по отделениям;

9) санитарно-противоэпидемический режим - комплекс мероприятий по предупреждению распространения в больничных организациях и за ее пределами инфекционных и паразитарных заболеваний.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории и зданию

4. Участок больницы (отделения) хирургического профиля (далее - больница), его содержание и благоустройство, архитектурно-планировочное решение здания и помещений, внутренняя отделка помещений должны соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 24 июня 2002 года N 23 "Об утверждении санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под N 1913.

5. Системы отопления, водоснабжения и канализации должны соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил (далее - С Н и П) .

6. Вентиляция, микроклимат, искусственное и естественное освещение помещений больницы должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 24 июня 2002 года N 23 "Об утверждении санитарных правил и норм "Требования к устройству и содержанию больничных организаций и организаций охраны материнства и детства", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под N№1913.

7. В больнице должен быть следующий обязательный набор помещений:

приемное отделение с операционным блоком для экстренных хирургических вмешательств, палатные отделения (септические и асептические), перевязочные (гнойная и чистая), операционный блок, лаборатория для срочных анализов (для больниц мощностью более 300 коек), отделение (палаты) реанимации и интенсивной терапии, централизованное стерилизационное отделение.

8. В состав помещений как общепрофильных, так и специализированных операционных блоков входят септические и асептические отделения (операционные с вспомогательными и служебными помещениями). При этом вспомогательные помещения операционного блока предусматриваются отдельно для асептической и септической операционной. В составе операционного блока должны быть развернуты операционные залы для специализированных операций

9. Отделения анестезиологии и реанимации, реанимации и интенсивной терапии организуются в составе многопрофильных больниц на 500 коек и более при наличии не менее 70-100 коек хирургического профиля, а в детских больницах при наличии 300 коек и не менее 50 коек хирургического профиля. Количество коек в отделении не превышает 25. При мощности коек менее 70 коек предусматриваются палаты интенсивной терапии.

10. Состав помещений отделений анестезиологии и реанимации, реанимации и интенсивной терапии зависит от типа и мощности больничной организации и структуры его подразделений согласно требованиям действующих СНиП.

11. Проекты строительства, реконструкции больницы подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе.

12. Не допускается развертывание дополнительных коек и подразделений сверх предусмотренной проектом мощности.

13. По эпидемиологическим показаниям в каждом палатном отделении должны быть развернуты изоляторы для временного пребывания больных с подозрением на инфекционное заболевание.

14. В операционном блоке, перевязочных, манипуляционных необходимо оборудовать приточно-вытяжную вентиляцию с бактерицидным фильтром.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению в приемном отделении

15. Все поступающие больные в приемном отделении должны быть осмотрены на наличие гнойно-септических, инфекционных и паразитарных заболеваний. Допускается нахождение больного в отделении в домашнем белье.

16. После использования мочалки, бритвы и бритвенные приборы, ножницы, наконечники и ванна подлежат обеззараживанию.

17. Для каждого члена дежурной бригады приемного отделения выделяют индивидуальные полотенца, которые подлежат смене по мере загрязнения, но не

реже одного раза в сутки.

18. При обработке ран с нагноительным процессом медицинский персонал надевает клеенчатый фартук, который после работы обеззараживают.

19. После каждого осмотра раны больного и смены повязок персонал должен вымыть руки с мылом и обработать антисептическими средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан.

20. Уборку помещений приемного отделения проводят не реже 2 раз в день и после приема каждого больного с признаками гнойного и инфекционного процесса, влажным способом с применением дезинфицирующих средств. После уборки, помещение кварцуется в течение 30 минут и проветривается.

21. Уборочный инвентарь и ветошь маркируют и используют строго по назначению. После использования уборочный инвентарь должен обеззараживаться и храниться в специально отведенном месте.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию отделения

22. Больному в палате предоставляется индивидуальная кровать и полный набор постельных принадлежностей. Не допускается размещение больных в коридорах и подсобных помещениях отделения.

23. При госпитализации больных должна соблюдаться цикличность заполнения палат (в течение 3 дней). Вновь поступающие больные не должны размещаться в палате совместно с выздоравливающими. Больных с гнойно-септической инфекцией госпитализируют в отделение гнойной хирургии, при его отсутствии - в отдельную изолированную палату.

24. При возникновении гнойно-септического процесса больной переводится в отделение хирургических инфекций, при его отсутствии - в отдельную изолированную палату. Больному выделяют индивидуально плевательницу, подкладное судно, которые после использования немедленно убирают из палаты и обеззараживают. После выписки больного постельные принадлежности подвергают камерной дезинфекции. Кровать застилается постельными принадлежностями, прошедшими камерную дезинфекцию непосредственно перед госпитализацией больного.

25. Не допускается принимать в отделения мягкие игрушки, искусственные цветы, использовать ковровые покрытия, жалюзи и мягкую мебель с тканевым покрытием.

26. Смена постельного и нательного белья должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь дней.

27. Сбор использованного белья должен осуществляться в клеенчатые или полиэтиленовые мешки, оборудованные бельевые тележки. Запрещается разборка использованного белья в отделениях, сбрасывание его на пол.

Временное хранение (не более 12 часов) использованного белья должно осуществляться в специально отведенной комнате в мешках. После удаления грязного белья проводится дезинфекция помещения.

28. Для работы с грязным бельем персонал должен обеспечиваться специальной одеждой (халат, косынка, перчатки, маска).

29. Чистое белье должно храниться в специально выделенных помещениях. В отделениях хранится суточный запас чистого белья. В помещении для хранения чистого белья не допускается складировать и хранить оборудование, инвентарь, списанное белье.

30. Замачивание, обеззараживание и стирка белья проводится в прачечной стационара.

31. В отделении два раза в день проводится влажная уборка с использованием моющих средств. В палатах для больных с гнойно-септическими инфекциями ежедневная уборка проводится с использованием дезинфектантов.

32. Генеральная уборка помещений должна проводиться по утвержденному графику не реже одного раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

33. Расфасовка, приготовление растворов дезинфицирующих средств должны проводиться в отдельном проветриваемом помещении. Хранить растворы и выдерживать в них обрабатываемые объекты необходимо в закрывающихся емкостях.

34. Работа, связанная с использованием дезинфицирующих средств выполняется в специальной одежде (халаты, фартуки, резиновые перчатки, защитные очки и маски или универсальных респираторов). По окончании работы руки моют и смазывают смягчающим кремом.

35. Для обеззараживания воздуха в процедурных, перевязочных, палатах используются стационарные или передвижные бактерицидные лампы. Для других помещений допускается применение передвижной бактерицидной лампы. Учет времени работы ламп ведется в специальном журнале.

36. В перевязочном кабинете стерильный стол должен готовиться ежедневно.

37. В палатах для больных с гнойно-септическими заболеваниями персонал должен работать в специально выделенных халатах, масках и шапочках.

38. Медицинские работники больниц при проведении медицинских процедур (инъекции, взятие и исследование крови, трансфузии, катетеризация сосудов) должны использовать перчатки. Не допускается надевать повторно колпачок на использованные иглы, сгибать и ломать их; проводить процедуру замены игл.

39. В случае загрязнения рук биологическим материалом они должны быть немедленно обработаны тампоном, смоченным дезинфицирующим раствором.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию операционного блока, отделения реанимации и интенсивной терапии

40. Операционный блок должен быть отделен от остальных помещений хирургического отделения тамбуром, оборудованным источниками бактерицидного ультрафиолетового излучения. Двери в операционном блоке должны быть постоянно закрыты.

41. Операционный блок оборудуется бактерицидными лампами и вентиляцией с преобладанием притока воздуха над вытяжкой. В приточно-вентиляционной системе должны устанавливаться бактерицидные фильтры, замена которых проводится в сроки, указанные в техническом паспорте фильтра. Ревизию приточно-вытяжной вентиляции проводят один раз в м е с я ц е в .

42. Операционные для чистых и гнойных операций должны быть раздельными. В случае отсутствия условий для выполнения этого требования, операции по поводу гнойных процессов производятся в специально выделенные дни с проведением после завершения операции дезинфекции помещения операционного блока и оборудования.

43. Хирурги, операционные сестры, другие лица, участвующие в операции, перед операцией должны принимать душ, надеть чистую санитарную одежду (пижаму, шапочку, халат, тапочки). В предоперационной проводят обработку рук и надевают стерильные халат, перчатки, бахилы и маску.

44. Больного доставляют в операционный блок на каталке отделения и перед операционным блоком его перекалывают на каталку операционного блока, на которой подвозят непосредственно к операционному столу.

45. Все приборы, аппараты и другие предметы, ввозимые и вносимые в операционный блок, перед входом в него обрабатываются ветошью смоченной д е з и н ф и ц и р у ю щ и м р а с т в о р о м .

46. Стол для стерильного инструментария покрывают стерильной простыней непосредственно перед операцией, раскладывают на ней стерильные инструменты и закрывают сверху стерильной простыней.

47. перевязочный материал и инструментарий, использованные в ходе операции собирают в специально выделенные емкости.

48. Не допускается хранение в операционном зале предметов, неиспользуемых во время оперативного вмешательства.

49. Сотрудники перевязочных, отделений реанимации и интенсивной терапии ежедневно перед началом работы надевают чистые халаты, шапочки и маски.

50. На дверях перевязочных вывешивают табло "для чистых" и "для гнойных" перевязок. В случае наличия одной перевязочной обработку гнойных ран

проводят после чистых с последующей дезинфекцией помещения и оборудования.

51. Персонал во время перевязок больных с гнойно-септическими процессами должен надевать клеенчатый фартук, который после каждой перевязки подлежит дезинфекции, руки обрабатываются антисептиком.

52. После проведения перевязок и сбора использованных перевязочных материалов в специально выделенные емкости с крышками, проводится влажная уборка помещения с применением дезинфицирующих средств. Инфицированный перевязочный материал подлежит обеззараживанию на месте.

53. Предстерилизационная обработка, дезинфекция медицинского инструментария и стерилизация осуществляется в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм; специального медицинского оборудования и приборов - в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями.

54. Влажная уборка помещений (мытьё пола, протирка мебели, оборудования, подоконников, дверей) должна осуществляться не менее одного раз в сутки, при необходимости чаще с применением моющих и дезинфицирующих средств. Весь уборочный инвентарь (ведра, тазы, ветошь, швабры) должен иметь маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ, использоваться строго по назначению, храниться отдельно.

55. Генеральная уборка операционного блока, перевязочных, процедурных помещений реанимации проводится один раз в неделю. При уборке используют дезинфицирующие средства, которыми обильно орошают помещение и все оборудование. Затем помещение закрывают на один час, после чего моют водой с помощью стерильной ветоши. После окончания уборки включают бактерицидные лампы на два часа. Уборочную ветошь обеззараживают в растворе дезинфектанта или в автоклаве.

56. Сбор, хранение, транспортирование и уничтожение (захоронение) биологических отходов должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке операционного поля и рук медицинского персонала

57. Кожу операционного поля обрабатывают путем двукратного смазывания стерильными тампонами, смоченными 5-7 миллилитров раствора йодоната или йодопирона (1 процент (далее - %) по свободному йоду), хлоргексидином, биглюконатом и другими препаратами, разрешенными в установленном порядке. Рабочие растворы йодоната готовят extempore путем разбавления исходного раствора в 5 раз стерильной водой. Запрещается для обработки кожи операционного поля применять настойку йода.

58. Для обработки рук используют 2,4 % раствора рецептуры "С-4" приготовленные в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам и другие дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республики Казахстан.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям для больных с анаэробной инфекцией

59. Лечение больных газовой гангреной любой формы проводится в специально выделенном помещении, имеющем отдельные операционную и перевязочную, оснащенные приточно-вытяжной вентиляцией, не сообщающейся с другими отделениями. При отсутствии таких помещений больному выделяется отдельная палата и все манипуляции проводят на месте (в палате).

60. Стены помещений для больных с газовой гангреной облицовывают кафельной плиткой на высоту не менее двух метров, пол покрывают пластиком или линолеумом. Поверхности мебели, аппаратуры и оборудования покрывают гладкими, непористыми материалами, легко поддающимися механической очистке и дезинфекционной обработке.

61. Все помещения для больных с анаэробной инфекцией оборудуют настенными или потолочными бактерицидными лампами.

62. После выписки больного кровать, прикроватную тумбочку, подставку для подкладного судна протирают ветошью, обильно смоченной 6 % раствором перекиси водорода с 0,5 % моющего средства. Грязное белье перед стиркой в прачечной обеззараживают путем замачивания в специально выделенной емкости с последующим кипячением в 2 % растворе кальцинированной соды (моющего средства) в течение 120 минут с момента закипания.

63. Уборку палат производят не реже двух раз в день влажным способом с применением 6 % раствора перекиси водорода с 0,5 % моющего средства.

64. Кровать заправляют постельными принадлежностями, прошедшими камерную дезинфекционную обработку по режиму для споровых форм бактерий.

65. Уборочный инвентарь маркируют и используют только в помещениях для этой категории больных. После использования ветоши собирают в специально выделенный бикс и автоклавируют при 2 килограмм в секунду на квадратный сантиметр (далее - кгс/см²) (плюс 132 градуса (далее - °С) плюс-минус 2 °С) в течение 20 минут, хранят в специально отведенном месте.

66. Хирург, медицинская сестра перед входом в перевязочную надевают маску и бахилы. Во время операции или перевязки надевают клеенчатый фартук, который после каждой операции и перевязки протирают ветошью, обильно смоченной в 6 % растворе перекиси водорода с 0,5 % моющим средством.

1. Для обработки рук используют следующие растворы и средства: С-4, хлоргексидин, АХД - 2000 и другие разрешенные к применению в Республике К а з а х с т а н .

2. Раствор С-4 готовится из перекиси водорода и муравьиной кислоты в следующем соотношении:

Количество рабочего раствора (л)	30-33% перекись водорода (мл)	100% муравьиная кислота (мл)	85% муравьиная кислота (мл)	Вода (л)
1	17,1	6,9	8,1	до 1
2	34,2	13,8	16,2	до 2
5	85,5	34,2	40,5	до 5
10	171,0	69,0	81,0	до 10

1) рецептуру С-4 готовят, смешивая перекись водорода и муравьиную кислоту в стеклянном сосуде, который помещают в холодную воду на 1-1,5 часа, периодически встряхивая. Полученный раствор хранится не более суток в стеклянном сосуде с герметической пробкой в холодильнике;

2) раствор готовят и используют только в день операции. Перед обработкой руки моют проточной водой с мылом (без щетки) в течение 1 минуты, затем ополаскивают водой, вытирают насухо стерильной салфеткой и обрабатывают в течение 1 минуты раствором С-4 в эмалированном тазу, после чего вытирают стерильной салфеткой и надевают стерильные перчатки;

3) хлоргексидин выпускается в виде 20% водного раствора в стеклянных бутылках емкостью по 500 мл. Для обработки рук используют 0,5% спиртовой раствор препарата. Для его получения препарат разводят в 70% спирте в соотношении 1 : 40 ;

4) АХД - 2000 - готовое к употреблению асептическое средство, предназначенное для обработки рук;

5) при попадании дезинфицирующего средства на незащищенную кожу следует немедленно промыть пораженное место чистой водой, формальдегида - 5% раствором нашатырного спирта;

6) первая помощь при отравлении через дыхательные пути состоит в немедленном удалении пострадавшего из помещения на свежий воздух или в

хорошо проветриваемое помещение. Необходимо прополоскать рот и носоглотку
в о д о й .

В случае отравления формальдегидом рекомендуется вдыхание водяных паров с добавлением нескольких капель нашатырного спирта.

Во всех случаях, показан прием теплого молока с питьевой содой или боржоми. По показаниям назначаются сердечные, успокаивающие, противокашлевые средства, вдыхание кислорода, в тяжелых случаях - г о с п и т а л и з а ц и я ;

7) при попадании любого препарата в глаза следует немедленно промыть их струей воды или 2% раствором питьевой соды в течение нескольких минут и о б р а т и т ь с я к о ф т а л ь м о л о г у ;

8) при попадании в желудок хлорактивных препаратов - его промывают 2% раствором гипосульфата и дают внутрь 5-15 капель нашатырного спирта с водой, молоко, питьевую соду, магниезальную взвесь (1-2 столовых ложки на стакан воды). При отравлении формальдегидом проводят промывание желудка с добавлением в воду нашатырного спирта или 3% раствора карбоната или ацетата натрия (аммония). После промывания дают сырые яйца, белковую воду, молоко.

П р и л о ж е н и е 2

к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам "Санитарно-
эпидемиологические требования к
больничным организациям
(отделениям) хирургического
профиля"

Критерии оценки микробной обсемененности и воздуха при аспирационном методе

Место отбора проб	Условия работы	Допустимое количество колониеобразующих единиц в 1 кубическом метре (далее - м ³)	Допустимое количество золотистый стафилококк	Допустимое количество гемолитический стрептококк

Операционная и до не более 500 не должно не должно быть
предоперационная работы в о не более 4

				в	р	е	м	я
	работы	не более 1000						
Стерилизационная	до	не более 750		не		не		
операционного	работы			допускается		допускается		
б л о к а								в о
								в р е м я
	работы	не более 1500						
Стерильное	до	не более 500		не		не		
отделение	работы			допускается		допускается		
ц е н т р а л ь н о г о								в о
с т е р и л и з а ц и о н н о г о								
о т д е л е н и я			работы					в р е м я
(далее - ЦСО)				не	более	750		
Не стерильное	до			не	более	750		
отделение ЦСО	работы				-	-		
								в о
								в р е м я
	работы	не более 1500						
Процедурные	до	не более 500		не должно		не должно		
	работы			быть		быть		
								в о
								в р е м я
	работы	не более 2000						
Реанимационное	во	не более 1000		не более 4		не должно		
отделение	время					быть		
	работы							
Отделение	до	не более 500		не должно		не должно		
челюстно-лицевой	работы			быть		быть		
х и р у р г и и								в о
								в р е м я
	работы	не более 1500		не более 4		не более 4		

— — — — —
Примечание: При отсутствии аспираторов воздуха используется седиментационный метод с пересчетом выросших колоний на 1м³ воздуха по Омелянскому приравнивая нормативные показатели к аспирационному методу.

