

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "**  
**Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации**  
**объектов по производству мяса и мясной продукции, их хранению и**  
**транспортировке"**

*Утративший силу*

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2005 г. № 60. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 8 апреля 2005 года № 3555. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года № 588

**Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.08.2010 № 588 (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 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству мяса и мясной продукции, их хранению и транспортировке".

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. Департаменту организационно-правовой работы 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 Белонг А.А.

5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

*Министр*

**" С О Г Л А С О В А Н "**

Министр

сельского

хозяйства



9) камера созревания - помещение для выдерживания мяса с целью придания ему пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готовой продукции и устойчивости при хранении ;

10) конфискаты - туша, части туши и органы скота, признанные органами государственного ветеринарного надзора не пригодными для пищевых целей;

11) магнитоуловитель - установка для улавливания мелких металлических предметов ;

12) мясо - туша или часть туши, полученные от убоя скота, представляющая совокупность мышечной, жировой и костной (или без нее) тканей;

13) мясная продукция - продукты переработки убойных животных;

14) мясные полуфабрикаты - предварительно подготовленные к тепловой обработке мясные продукты ;

15) мездрение - технологическая операция по удалению остатков подкожной жировой и мышечной тканей на шкурах ;

16) навоз - органическое удобрение из твердых и жидких экскрементов животных в смеси с подстилочным (солома, торф) материалом;

17) объекты по переработке мяса малой мощности (мини-производство) - организация, по объемам производства продукции до 3-х тонн в сутки;

18) производственная лаборатория (далее - лаборатория) - лаборатория объекта, осуществляющая лабораторные исследования и испытания продукции в процессе производства ;

19) посолочная - участок, на котором производится обработка мяса и фарша солью;

20) расколы для приема скота - отдельные загоны для содержания скота;

21) санитарная бойня - помещение для убоя больного скота;

22) скороморозильный холодильник - холодильная установка или холодильное помещение для быстрой заморозки мяса при температуре минус 30 ° С и ниже ;

23) термограмма - графическое изображение процесса термической обработки колбас ;

24) технологический брак - продукция, не подлежащая использованию на пищевые цели ;

25) условно-годное мясо - это туши от больных животных, допускаемые в пищу только после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, консервов, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом ) ;

26) продукт животного происхождения - мясо и мясопродукты, молоко и

молокопродукты, рыба и рыбопродукты, яйцо и яйцопродукты, не используемые без соответствующей обработки в пищу, а также продукция пчеловодства;

27) сырье животного происхождения - шкура, шерсть, волос, щетина, пушнина, пух, перо, эндокринные железы, внутренности, кровь, кости, рога, копыта, другие продукты, получаемые от животных, предназначенные на корм животным и (или) используемые в промышленности;

28) убойный цех (пункт) - оборудованное строение для убоя животных и отвечающее санитарно-эпидемиологическим и ветеринарно-санитарным требованиям.

## **2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории**

3. Размещение объекта, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод их в эксплуатацию осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения государственного органа санитарно-эпидемиологической службы и органов государственного ветеринарного надзора.

4. Объекты должны размещаться на отдельной территории.

Не допускается размещение в жилых зданиях организаций по забою скота, производству колбасных изделий и мясных копченостей.

5. Санитарно-защитная зона должна устанавливаться в зависимости от мощности объекта в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм (далее - СанПиН) в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Территория должна быть огорожена, благоустроена. На территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена.

7. Территория должна быть оборудована ливневой канализацией для сбора атмосферных, талых вод и стоков от смыва территории.

8. Территория должна иметь два отдельных въезда, ежедневно убираться, в летнее время - поливаться, в зимнее - очищаться от снега и льда.

9. Территория объекта должна иметь следующие основные зоны:

1) административная - часть территории, на которой размещаются здания административных помещений, контрольно-пропускной пункт, стоянка для легкового транспорта;

2) хозяйственная - часть территории со зданиями вспомогательного назначения, контрольно-пропускным пунктом, ремонтно-механическими мастерскими, сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных

материалов, складскими помещениями, площадкой с контейнерами для сбора мусора и отходов, дворовыми туалетами;

3) зона предубойного содержания скота с загонами, карантинным отделением, изолятором, санитарной бойней и пунктом санитарной обработки и дезинфекции автотранспорта. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд с улицы;

4) производственная - часть территории, на которой расположены здания основного производства, а также подразделение производственного контроля по определению соответствия продуктов и сырья животного происхождения ветеринарным требованиям, медицинский пункт (при количестве работающих от 50 до 300); здравпункт (при количестве работающих свыше 300); бытовые помещения; столовая (при количестве работающих в смену более 30 человек); комната приема пищи (при количестве работающих в смену до 30 человек); служебное помещение для ветеринарных инспекторов;

5) зона водопроводных и канализационных сооружений.

10. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ и открытых загонov, территории санитарного блока, путей прогона скота, дороги для автотранспорта асфальтируются или бетонируются, должны иметь ровные, водонепроницаемые покрытия, доступные для мойки и дезинфекции.

11. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозок:

1) сырья и готовой продукции;

2) здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с больным или подозрительным на заболевание скотом, направляемым в карантин, изолятор или санитарную бойню;

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

12. Для сбора мусора должны использоваться металлические контейнеры, устанавливаемые на асфальтированной площадке, размеры которой должны в три раза превышать площадь основания контейнеров. Контейнера должны располагаться не ближе 25 метров (далее - м) от производственных и вспомогательных помещений.

Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Удаление отходов и мусора должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости контейнера, но не реже одного раза в день. После освобождения контейнера должны дезинфицироваться.

13. При въезде и выезде с территории объектов у ворот должны быть устроены специальные дезинфекционные барьеры, заполняемые дезинфицирующим раствором в зависимости от эпизоотической обстановки на

соответствующей территории для дезинфекции колес автотранспорта. Кюветы оборудуются устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации**

14. Выбор источника хозяйственно-питьевого водоснабжения производится на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственного органа санитарно-эпидемиологической службы. Артезианские скважины и запасные резервуары воды должны иметь зоны санитарной охраны в соответствии с действующими СанПиН в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

15. Водоснабжение объекта осуществляется в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил (далее - СНиП). Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд должна соответствовать требованиям СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения", "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации централизованных систем горячего водоснабжения", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2004 года N 506 и зарегистрированных в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан за N 2999.

16. Ввод водопроводной воды должен находиться в изолированном закрывающемся помещении, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока и обратные клапаны. На объекте должны быть схемы внутримплощадочных и внутренних сетей водопровода и канализации.

Аварии и ремонтные работы на водопроводе и канализации, отсутствие воды, пара и холода должны регистрироваться в журнале (приложение 1 к настоящим санитарным правилам).

17. Системы питьевого, технического и производственного водоснабжения должны быть отдельными, трубопроводы должны быть окрашены в отличительные цвета. В точках разбора воды должны быть надписи "питьевая", "техническая". Техническая вода должна использоваться для компрессорной установки, полива территории, в туалетах и наружной обмывки автомашин.

18. На убойных цехах (пунктах) должно быть предусмотрено централизованное водоснабжение или от местного источника, на которое должно быть санитарно-эпидемиологическое заключение. Работа убойного пункта на привозной воде не допускается.

19. Для хранения воды на производственные и хозяйственно-питьевые цели в зависимости от мощности производства должны быть предусмотрены накопительные резервуары. Резервуары должны оборудоваться кранами для отбора проб воды на анализ, скобами, лестницами. Люки должны закрываться на замок, пломбироваться, маркироваться "Вода питьевая".

Качество воды, подаваемой в резервуары для хозяйственно-питьевых целей и в производственные цехи должно контролироваться производственной лабораторией или другой лабораторией, аккредитованной в установленном порядке.

20. Обмен воды в резервуаре, предназначенном для хозяйственно-питьевых целей должен производиться каждые 48 часов.

Очистка и дезинфекция накопительных резервуаров производится планово не реже одного раза в квартал, а так же после устранения аварийных ситуаций; проведения ремонтных работ. После очистки и дезинфекции должен проводиться лабораторный контроль (взятие смывов) с регистрацией результатов в журнале.

21. Производственные помещения должны быть обеспечены холодной и горячей водой с установкой смывных кранов для уборки, которые устанавливаются в цехах из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее -  $m^2$ ), но не менее одного на помещение. Раковины для мытья рук в цехах должны иметь смесители, снабжаться мылом, щетками, разовыми полотенцами или электрополотенцем, располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

22. Использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений не допускается.

23. Для питьевых целей должны устанавливаться сатураторы с температурой воды не ниже  $8^{\circ}C$  и не выше  $20^{\circ}C$  и механической мойкой стаканов.

24. Производственные помещения оборудуются трапами диаметром 10 сантиметров (далее - см) с сетками для сбора смывных вод.

25. Здание должно быть подключено к канализации. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должны быть отдельными и иметь самостоятельные выпуски в коллектор. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки и санитарно-эпидемиологического заключения не допускается.

26. В производственных цехах должны предусматриваться отдельные сети внутренней канализации для сточных вод: содержащих жир, не содержащих жир,

хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.

27. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения, сточные воды должны:

- 1) подвергаться механической очистке;
- 2) содержащие жир - пропускаться через жироловки;
- 3) сточные воды из карантинного отделения и от смыва территории - пропускаться через улавливатель навоза, подвергаться обеззараживанию.

28. Сточные воды с базы предубойного содержания скота с загонами, карантинного отделения, изолятора, санитарной бойни, пункта санитарной обработки автотранспорта и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию объекта.

29. При размещении объектов в не канализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация и вывозная система очистки.

Бетонированная яма для приема сточных вод должна размещаться на расстоянии не менее 20 м от производственного здания, оборудуется крышкой и очищается по мере заполнения ее на 2/3 объема. Устройство поглощающих колодцев не допускается.

30. Все твердые отбросы, в том числе навоз, должны собираться в специальные накопители и вывозиться в места обезвреживания или утилизации.

31. Отдельно стоящие уборные должны устанавливаться на расстоянии не менее 25 м от основных производственных и складских помещений, содержаться в чистоте, дезинфицироваться не реже одного раза в неделю.

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

32. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения должны оборудоваться приточно-вытяжной вентиляцией или местными вентиляционными устройствами, в соответствии с требованиями действующими СНиП.

33. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен осуществляться из нижней зоны на высоте 2 м (1,5 м) от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом должна предусматриваться очистка подаваемого наружного воздуха.

34. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования должны очищаться не реже одного раза в квартал. Не допускается поступление воздуха в цеха, производящие пищевые продукты из помещений предубойного содержания скота; переработки технического сырья; из помещений, в воздухе которых содержатся дымовые газы (дымогенераторных, обжарочных,

копильных); из помещений со взрывоопасными производствами (аммиачные компрессорные и другие). В этих помещениях рециркуляция воздуха не допускается.

Система вентиляции производства сухих животных кормов должна быть отдельной от вытяжной системы цехов по производству пищевых продуктов.

35. Производственные и вспомогательные помещения должны иметь систему централизованного или местного отопления. Показатели микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать требованиям действующим нормативным документам.

36. Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для очистки от пыли и для ремонта. Не допускается установка нагревательных приборов с не гладкой поверхностью и укрытие нагревательных приборов декоративными решетками.

37. Все производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями действующих СН и П.

38. Световые проемы не должны загромождаться оборудованием, тарой, как внутри, так и вне помещения, один раз в квартал стекла должны очищаться от пыли и копоти, при необходимости - заменяться. Не допускается установка в окна составных стекол и замена их непрозрачными материалами.

39. Источники искусственного освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в защитную арматуру или закрытые плафоны.

Вышедшие из строя газоразрядные лампы с ртутным наполнителем должны утилизироваться. Для их сбора и временного хранения должно выделяться отдельное помещение с последующей сдачей в пункты переработки (демеркуризации). Использованные лампы должны подлежать учету и регистрации в специальном журнале.

40. В производственных цехах с постоянным пребыванием людей должно быть естественное освещение.

41. Каждое помещение должно иметь естественное проветривание. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла должна быть оборудована приточно-вытяжная вентиляция.

## **5. Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и производственным помещениям**

42. Мощность объекта определяется объемом перерабатываемого мяса в одну смену. Они подразделяются на объекты:

1) малой мощности - с объемом перерабатываемого мяса - до 3-х тонн;

2) средней мощности - до 10 тонн;

3) большой мощности - более 10 тонн.

43. При вводе объекта в эксплуатацию и, в дальнейшем, при установке нового технологического оборудования или линий, а также при выпуске новых видов мясных продуктов должно быть санитарно-эпидемиологическое заключение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

44. Независимо от мощности и профиля объекта в процессе производства должны обеспечиваться:

1) поточность технологических процессов;

2) изоляция грязных процессов от чистых;

3) механизация и автоматизация технологических процессов, удобная связь между цехами.

45. При производстве мясной продукции, в зависимости от назначения, ассортимента продукции и мощности организации должны предусматриваться следующие группы помещений:

1) база предубойного содержания скота, включающая карантин, изолятор, санитарную бойню (далее - карантинное отделение). База должна иметь отдельный въезд с улицы и быть оборудована площадкой для приема скота, отдельные бытовые помещения для рабочих;

2) цех первичной переработки скота с отделениями обработки субпродуктов, кишок, пищевых жиров, пищевого и технического альбумина и консервирования шкур;

3) колбасный цех (с обвалочным, фаршесоставительным, посолочным, шприцовочным, осадочным, варочным, копильным, сушильным и другими отделениями, цехами или камерами). При колбасном цехе допускается организация производства мясных полуфабрикатов (мясо кулинарной разделки - крупно и мелкокусковое, рубленое, мясомучные и вакумированные изделия и другие);

4) холодильные камеры для хранения сырья и готовой продукции;

5) консервный цех;

6) цех кормовых и технических продуктов;

7) цех медицинских препаратов;

8) вспомогательные цеха (раздельные моечные внутрицехового инвентаря и оборотной тары, складские для готовой продукции, сырья, тары, вспомогательных материалов и пищевых добавок);

9) для переработки птицы должны оборудоваться изолированные отделения при основных цехах.

46. Цеха по производству мяса, колбас, консервов, кишечного сырья, технических фабрикатов могут размещаться в основном здании или отдельно

с т о я щ и х

з д а н и я х .

47. При производстве мясных полуфабрикатов и мясомучных полуфабрикатов (пельмени, манты и другие) должны выделяться помещения для:

1) хранения сырья, тары, упаковки готовой продукции и холодильного оборудования ;

2) дефростации (размораживания), обработки и подготовки мяса к переработке ;

3) производства фарша, замеса теста, выделки мясомучных полуфабрикатов, их заморозке, упаковке и хранению.

Цехи и участки должны оборудоваться маркированными разделочными столами, досками, инвентарем.

48. На объектах средней и малой мощности допускается объединять в общие залы :

1) цех первичной переработки скота (далее - убойный цех) с помещениями обработки субпродуктов и кишок ;

2) цехи обвалки, приготовления фарша, шприцевания мяса, фасовки, производства полуфабрикатов и мясных блоков ;

3) цехи обработки шкур, волоса, щетины, приготовления и регенерации рассола, склады шкур. В цехе консервирования шкур должны выделяться 2 участка - для заготовки, разборки и подготовки шкур и для непосредственной засолки и хранения их. Шкуры, заготовленные от больных животных, перерабатываются на изолированном участке.

49. Для объектов большой мощности могут выделяться следующие цехи:

1) цех пищевого альбумина должен быть изолирован от помещения по выработке технического альбумина ;

2) цех по производству мясокостной муки, кормовых и технических продуктов должны быть изолированы, и иметь обособленное сырьевое помещение с моечными ваннами.

50. На объектах малой мощности должен быть предусмотрен следующий набор помещений с площадью не менее:

1) для скотобойного пункта: загон для содержания скота - 20 метров квадратных (далее - м<sup>2</sup>); помещение бойни (с участками сбора шкур, обработки субпродуктов и кишечного сырья) - 50 м<sup>2</sup>, две холодильные камеры (сырья и конфискатов) - 20 м<sup>2</sup>, помещение для обезвреживания условно-годного мяса - 10 м<sup>2</sup> ;

2) для цеха по выработке мороженых полуфабрикатов: приемная - 12 м<sup>2</sup> ; производственный цех - 30 м<sup>2</sup> ; склад готовой продукции - 9 м<sup>2</sup> ; мучной склад -

6 м<sup>2</sup>; помещение для фасовки и взвешивания - 12 м<sup>2</sup>; склад прочего сырья - 3 м<sup>2</sup>;

3) колбасное производство: приемная (дефростация и туалет туш) - 12 м<sup>2</sup>; производственный цех - 30 м<sup>2</sup>; холодильная камера для сырья - 18 м<sup>2</sup>; холодильная камера для посола сырья и созревания мяса - 10 м<sup>2</sup>; помещение для предварительной термической обработки (варка, обжарка) - 20 м<sup>2</sup>; варочный цех - 12 м<sup>2</sup>; моечная - 10 м<sup>2</sup>; коптильня - 9 м<sup>2</sup>; склад сыпучего сырья - 3 м<sup>2</sup>; помещение для осадки колбас - 9 м<sup>2</sup>; помещение для охлаждения колбас - 20 м<sup>2</sup>; холодильная камера для хранения готовой продукции и экспедиционная - 18 м<sup>2</sup>; сушилки для полукопченых и сырокопченых колбас - по 9 м<sup>2</sup>;

4) набор помещений для цеха по производству мясных консервов: приемная - 12 м<sup>2</sup>; склад для вспомогательных материалов - 6 м<sup>2</sup>; производственный цех - 40 м<sup>2</sup>; помещение подготовки лука - 6 м<sup>2</sup>; автоклавная (на 1 автоклав) - 9 м<sup>2</sup>; склад кратковременного хранения готовой продукции - 30 м<sup>2</sup>; склад для тары, упаковочная - 20 м<sup>2</sup>; склад готовой продукции - 20 м<sup>2</sup>; производственная химическая и микробиологическая лаборатория (площади определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения);

5) на стадии проектирования площади производственных помещений цехов в каждом конкретном случае должны быть согласованы с органами государственного санитарно-эпидемиологической службы.

51. При отсутствии санитарной бойни допускается убой ослабленных и больных животных в общем убойном цехе в отдельные дни или в конце смены после убоя здоровых животных (при отсутствии продуктов убоя здорового скота) с последующей уборкой и дезинфекцией помещения, оборудования, инвентаря.

52. В производственных цехах и помещениях санитарного блока независимо от мощности и профиля производства панели стен и колонны должны быть облицованы (на высоту не менее 2 метров, далее - м) материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

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

54. В помещениях, где используется местное транспортное средство (тележки, автокары) углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м, в местах движения подвешеного транспорта - на высоту 2 м. Нижняя часть дверей - обиваться высоту 0,5 м.

55. Полы во всех помещениях должны быть ровными, гладкими, покрытыми водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов. Полы производственных цехов, связанных с повышенным выделением влаги и загрязнением пола жиром, должны оборудоваться деревянными решетками.

56. Текущий ремонт помещений должен проводиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Побелка или покраска стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений должна совмещаться с дезинфекцией.

57. В жировых и отдельных цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их должны промывать горячим раствором мыла не реже 2 раза в день. Допускается промывка пола щелоком или другими обезжиривающими веществами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

58. Все внутрицеховые двери, трапы и лотки для смывных вод, транспортеры, конвейеры, лифты должны очищаться, промываться и дезинфицироваться в конце смены.

59. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла должны промываться и протираться не реже 1 раза в 15 дней, наружные - по мере загрязнения. На летний период открываемые окна и двери должны быть закрыты защитными сетками.

60. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, и храниться в отдельных шкафах. Не допускается его использование для других целей.

Моющие и дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах и храниться в отведенных кладовых или в шкафах.

61. Для защиты от проникновения грызунов:

1) пороги и двери помещений (на высоту 40-50 сантиметров, далее - см) должны обиваться листовым железом или металлической сеткой;

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

3) отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов должны заделываться цементом с металлической стружкой;

4) цеха должны своевременно очищаться от пищевых остатков и отходов, сырье и готовая продукция по окончании работы должны тщательно укрываться;

5) должны проводиться дератизационные мероприятия.

## **6. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации технологического оборудования и инвентаря**

62. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и иметь необходимую нормативно-техническую документацию.

63. Чаны, ванны, металлическая посуда, лотки, желоба, поверхности столов должны быть ровными, без щелей и зазоров, легко очищаться. Столы для приема и спуска по желобам и люкам сырья должны обиваться жестью и оборудоваться ограждениями. Для обвалки и жиловки мяса должны использоваться доски из твердых пород дерева, которые по окончании смены должны очищаться, мыться и дезинфицироваться или обрабатываться паром в паровой камере.

64. Для санитарной обработки мелкого инвентаря должны устанавливаться стерилизаторы, для более крупного инвентаря и оборотной тары должны применяться моечные машины или оборудуются моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

65. При получении неудовлетворительных результатов должна проводиться повторная санитарная обработка с применением дезинфицирующих средств и последующим лабораторным контролем.

66. Шумовиброгенерирующее оборудование должно иметь виброгасящие устройства. Уровни шума и вибрации в производственных помещениях должны соответствовать действующим СанПиН.

## **7. Санитарно-эпидемиологические требования к базе по предубойному содержанию скота**

67. На территории должна быть выделена зона (база) для предубойного содержания скота, на которой размещаются:

- 1) железнодорожная и автомобильная платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема животных и ветеринарного осмотра;
- 2) здания (навесы) для предубойного содержания животных;
- 3) помещения для проводников и гонщиков скота;
- 4) дезинфекционная камера для санитарной обработки одежды и бытовые помещения ;
- 5) площадка для сбора и временного хранения навоза и каныги;
- 6) пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемых для транспортировки убойных животных и птицы;
- 7) карантин, изолятор и санитарная бойня для скота;
- 8) сооружения для обеззараживания сточных вод.

68. Площадка (помещение) для карантинного содержания скота с изолятором и санитарной бойней (камерой) должна размещаться на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м. Изолятор должен размещаться в з а к р ы т о м п о м е щ е н и и .

69. Для санитарной обработки мелкого инвентаря должны устанавливаться стерилизаторы, для более крупного инвентаря и оборотной тары должны применяться моечные машины или оборудоваться моечные помещения с подводкой к ваннам холодной или горячей воды.

70. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для больных животных, площадку для его приема, ветеринарного осмотра. При изоляторе должно оборудоваться обособленное помещение для вскрытия трупов животных с тележками для их вывоза .

71. При размещении в едином блоке карантинного отделения перед изолятором должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для специальной одежды рабочих, умывальник, емкость с дезинфицирующим раствором и коврик для дезинфекции обуви.

72. Полы, стены, кормушки, жижеборник и прочее оборудование карантинного отделения должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции. Не допускается использование кормушек, поилок и инвентаря, изготовленных из дерева.

73. Территория должна ежедневно очищаться от навоза и мыться. Сточные воды перед спуском в общую канализацию должны пропускаться через навозоуловитель, грязеотстойник и обеззараживаться в соответствии с инструкцией, действующей на данном объекте.

74. Площади загонов для скота должны соответствовать мощности организации. Для скота, поступающего гоном, загон должен вмещать животных о д н о й п а р т и и .

75. Загоны должны оборудоваться поилками для водопоя с подводкой воды, кормушками и устройствами для привязи животных. Полы должны выполняться твердым покрытием; изгороди, ворота и запоры устанавливаются так, чтобы исключить возможность травмирования животных. В зависимости от климатических условий допускается содержание скота в помещениях.

76. Помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно должны очищаться от навоза, который вывозится на навозохранилище. Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота должен устраиваться специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться .

77. Для сбора и накопления каныги должны оборудоваться водонепроницаемые приемники, с плотно закрывающейся крышкой, рассчитанные не менее чем на трехсуточное накопление каныги. Площадка вокруг приемника должна быть бетонирована. Каныга вывозиться на навозохранилище специальным транспортом, который должен ежедневно промываться и дезинфицироваться.

78. Биотермическое обеззараживание навоза должно проводиться на специально оборудованных площадках.

79. Транспортные средства, перевозящие животных после выгрузки их и очистки от навоза, должны подвергаться мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на моечной площадке оборудованной на выезде с территории базы.

## **8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясных продуктов**

80. Поступающий для убоя скот должен быть здоровым, сопровождаться ветеринарными документами о благополучии хозяйства и скота по инфекционным заболеваниям.

81. Подвесные пути и конвейерные линии цеха первичной переработки скота должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами и технологическим оборудованием. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш должны устанавливаться желоба (металлические, бетонные, облицованные плиткой) с уклоном к трапам для стока жидкости.

82. Тара, спуски, тележки и другие транспортные устройства для накопления и перевозки пищевого сырья (жира, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) должны быть разделены, маркированы для каждого цеха и вида продукции. Использование их в других цехах и для других целей не допускается.

83. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур должно производиться в специально выделенных участках цеха первичной переработки скота и отделенных перегородкой высотой 2,8 м удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м или в отдельных помещениях.

84. На участке обескровливания туш под подвесными путями для сбора технической крови должны оборудоваться поддоны с уклоном к трапам; на участке зачистки и обработки туш - желоба для сбора стоков и емкости (накопители) для сбора обреси.

85. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для

мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг, инвентаря и о б о р у д о в а н и я .

86. Кровь должна транспортироваться к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение. Продукты переработки крови должны упаковываться и храниться в помещениях, изолированных от технического альбумина и других непищевых продуктов. Оборудование для сушки пищевого альбумина должно иметь собственные вентиляционные устройства.

87. Не пищевые отходы должны собирать в отдельную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую маркировку о ее назначении. Для сбора конфискатов оборудуются отдельные спуски или специальная передвижная з а к р ы в а ю щ а я т а р а .

88. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок должны размещаться по ходу технологического процесса с целью исключения загрязнения готовой продукции и цеха содержимым кишок и смывными водами после их промывки. Содержимое кишок должно удаляться через люки, соединенные с канализацией. К рабочим местам в кишечном цехе подводится холодная и горячая вода, для сортировки (продувки) кишок должен подаваться с ж а т ы й в о з д у х .

89. Дробление и опилка костей, предназначенных для вытопки жира должны производиться в отдельном помещении жирового цеха.

90. Изделия из субпродуктов и крови должны изготавливаться в обособленном помещении. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в колбасном производстве должны производиться в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии - в отдельном помещении колбасного цеха.

91. Не допускается обеззараживание условно годного мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасного, кулинарного и консервного цехов, цеха мясных полуфабрикатов.

Условно годное мясо и субпродукты должны использоваться для изготовления мясных хлебов, для чего оборудуют электрическими или газовыми печами специальное отделение. При эксплуатации этого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией.

92. Подача топлива в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

93. Тара для упаковки готовой продукции в колбасные, кулинарные и других цеха должна подаваться через коридоры (экспедицию), минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в цехах.

94. Сыпучее пищевое сырье (мука, сухое молоко, крахмал, казеинат натрия, соль, пряности) должно храниться изолированно от производственных

помещений. Соль и пряности должны пропускаться через магнитоуловитель. Для фасовки пряностей должно быть выделено помещение, оснащенное механической приточно-вытяжной вентиляцией.

95. Мясной фарш и фарш из субпродуктов должен готовиться в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха. Замес теста, формовка, жарка и выпечка пирожков допускается в одном помещении при условии применения электрического оборудования.

96. Скороморозильные шкафы для замораживания пельменей должны устанавливаться в помещении фасовки и упаковки их.

97. Для изготовления медицинских препаратов из животного сырья должны выделяться отдельные производственные помещения.

98. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от цехов, производящих пищевые продукты и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу с а н п р о п у с к н и к а .

99. Выдача продукции цеха кормовых и технических продуктов должна производиться через отдельную экспедицию. Хранение кормовой муки россыпью на полу не допускается.

100. На объектах, не имеющих цехов (участков) по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырье до отправки его для переработки на другие мясокомбинаты должно храниться в закрытых емкостях. Персонал этого цеха не должен привлекаться к работе в других цехах.

## **9. Санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий**

101. Мясо на переработку принимается клейменное и при наличии ветеринарного свидетельства ( форма N 2 ) о благополучии животных по инфекционным заболеваниям. Поступающее на производство мясо (туши, полутуши, четвертины) должно подвергаться сухому туалету, срезам клейма, в случае необходимости - промывке водой. Производить туалет туш на столах ветошью из ведра не допускается.

102. Температура мяса, поступающего на обвалку должна быть не выше плюс 4-6 градусов по Цельсию (далее - ° С). Если мясо поступило с более высокой температурой оно подлежит переработке в течение 2-3 часов или помещаться в холодильную камеру для охлаждения.

103. Разделка туш на части крупного и мелкого рогатого скота, свиней должна проводиться по установленной схеме. Обвалка мяса должна проводиться на рабочих столах высотой 100 - 110 см и шириной 150 - 160 см. По длине стола

укладываются доски, изготовленные из твердых пород дерева шириной 70 см и толщиной 5 - 6 см.

104. В сырьевом цехе температура воздуха должна быть не более плюс 12 °С и относительная влажность не более 70 процентов (далее - %).

105. Посол (созревание) мяса для производства колбасных изделий и мясных копченостей должен быть произведен в посолочной камере при температуре не более плюс 4 °С.

106. Посоленное мясо загружают в блочные тазы (по 10-13 килограмм, далее - кг) или тележки, установленные в камере созревания мяса. На каждую партию посоленного мяса должна устанавливаться бирка с указанием сорта мяса и даты посола.

107. Время выдержки мяса в камере для вареных колбас должно быть 24-48 часов, для полукопченых - 72 часа. При созревании мяса в кусках время выдержки увеличивается до 4-7 суток в зависимости от вида изделия.

108. По окончании посола (созревания) производится приготовление колбасного фарша. Температура мяса при куттеровании (продолжительность 3-10 минут) должна быть не выше плюс 8-10 °С.

109. Пищевые добавки должны сопровождаться сертификатом качества и использоваться в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Отпуск их со склада в лабораторию и из лаборатории ответственному работнику регистрируется в специальном журнале.

110. Наполнение оболочек фаршем производят на пневмотических, гидравлических или вакуумных шприцах. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляют путем прокола оболочки. Батоны, заполненные фаршем, в цехе должны храниться не более 2-х часов при температуре помещения плюс 15-20 °С.

111. Допускаются к использованию натуральные и искусственные оболочки, разрешенные к использованию в Республике Казахстан. Изготовление полукопченых колбас в искусственной оболочке не допускается.

112. Полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы проходят процесс осадки (выдержка батонов в подвешенном состоянии) в охлажденных камерах при температуре плюс 4 ° - 8 °С и относительной влажности - 80-85%.

113. Термическая обработка колбас и мясных копченостей должна проводиться в стационарных обжарочных или варочных камерах и термических агрегатах. Камеры для термической обработки должны оснащаться приборами для контроля и регулирования температуры и относительной влажности.

114. Режимы термической обработки колбасных изделий (температура и время обработки) должны соответствовать действующим технологическим

инструкциям, установленным для данного объекта и регистрироваться в специальных журналах. Конец варки колбасных изделий определяется температурой внутри батона, которая должна быть - 70-72 ° С.

115. Для обжарки и копчения колбасных изделий и мясных копченостей используется дым, получаемый от опилок или дров лиственных пород. Копчение дровами хвойных пород, не ошкуренной березой, а также опилками с влажностью более 50% не допускается.

116. Охлаждение вареных колбас проводится холодной водой под душем в течение 7-10 минут до температуры внутри батона не выше 30 ° С, после чего колбасу помещают в камеру с температурой плюс 8-10 ° С и относительной влажности - 85-90%. Вареные мясные копчености охлаждают до температуры в толще продукта не выше плюс 8 ° С. При производстве мясных копченостей в самостоятельных цехах малой мощности допускается проведение охлаждения на площадях термического отделения.

117. В реализацию направляются вареные, полукопченые колбасы, мясные копчености, ливерные изделия в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

118. Объект должен осуществлять производственный лабораторный контроль за качеством поступающего сырья, соблюдением технологических и санитарно-гигиенических правил и норм, эффективностью мытья и дезинфекции инвентаря, технологического оборудования помещений и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

119. Производственная лаборатория должна быть оборудована и содержаться в соответствии с требованиями действующего СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и условиям работы микробиологических, вирусологических и паразитологических лабораторий", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 января 2004 года № 63, зарегистрировано в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан за № 2692.

120. Для проведения производственного контроля должна быть разработана инструкция, включающая номенклатуру, объемы и периодичность проводимых исследований.

121. При отсутствии на объектах малой и средней мощности производственной лаборатории, контроль должен осуществляться по договору с другими лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

## **10. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям, холодильникам и транспортным средствам для перевозки мяса и мясопродуктов**

122. Объект должен обеспечиваться достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов. Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов должны использоваться подтоварники, стеллажи, полки. Складирование их на пол не допускается. Соль должна храниться в закрытых помещениях с водонепроницаемыми полами. Кости хранятся под навесом с водонепроницаемым полом, закрытым со всех сторон сетчатой перегородкой.

123. Все складские помещения должны содержаться в чистоте. Дезинсекция и дератизация должны проводиться организацией, имеющей лицензию на указанный вид деятельности.

124. Сырье и субпродукты при размещении в камерах холодильника должны укладываться штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 см от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 см от стен и приборов охлаждения. Между штабелями должны быть проходы. Остывшее и охлажденное мясо должны храниться в подвешенном состоянии.

125. Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

126. Холодильные камеры должны ремонтироваться, мыться и дезинфицироваться после освобождения их от груза, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

127. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств должны оборудоваться моечные отделения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

128. Перевозка мяса и мясопродуктов должна проводиться в авторефрижераторах, изотермических кузовах и в охлаждаемых помещениях железнодорожного и водного транспорта при наличии на него санитарного паспорта установленного образца, утвержденного приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 апреля 2004 года N 349 "Об утверждении Правил выдачи, учета и введения санитарного паспорта на транспортное средства", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан за N 2840.

129. Возвратная тара должна приниматься от получателей продукции в чистом виде и повторно подвергаться санитарной обработке в отдельно оборудованных помещениях.

## **11. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям**

130. Бытовые помещения допускается размещать в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или в основном производственном здании. При размещении их в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственные помещения.

131. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций должен оборудоваться санитарный пропускник в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил (далее - СНИП).

132. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, рабочей и санитарной одежды и обуви; бельевая для чистой специальной одежды; помещение для приема грязной специальной одежды; душевые, туалет, раковины для мытья рук; столовая или комната приема пищи (при численности работающих в смену менее 30 человек); сушилка для одежды и обуви, прачечная и помещение для хранения уборочного инвентаря.

При количестве женщин более 100 должна оборудоваться комната личной гигиены женщин, при меньшем количестве должна предусматриваться специальная кабина с гигиеническим душем.

На объекте с числом работающих от 50 до 300 должен быть организован медицинский пункт, более 300 - здравпункт.

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

133. На объекте малой мощности для персонала должны быть гардеробная с душевой с площадью -  $9 \text{ м}^2$  и туалет с площадью -  $1,5 \text{ м}^2$ , которые оснащаются санитарно-техническими приборами из расчета 1 прибор на 10 работающих, с числом персонала менее 10 человек оборудование душевой не обязательно.

134. Не допускается располагать туалеты, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, производственными и складскими помещениями с т о л о в ы х .

135. Туалеты должны быть с samozакрывающимися дверями. Шлюзы оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, мылом, щетками, устройством для дезинфекции рук, электросушилкой для рук или полотенцами разового пользования.

136. Стены в душевых должны облицовываться глазурованной плиткой на

всю высоту помещения; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах и комнате гигиены женщин - на высоту 2 м должны окрашиваться материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан .

137. Бытовые помещения должны ежедневно по окончании работы убираться, стены, полы и инвентарь должны промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных должны очищаться влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергаться дезинфекции.

138. Для уборки и дезинфекции туалетов должны выделяться специальный инвентарь (ведра, щетки, ветошь), имеющий сигнальную маркировку. После каждой уборки уборочный инвентарь должен погружаться на 2 часа в дезинфицирующий раствор .

139. На объектах должны проводиться мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами в соответствии с действующими нормативными документами.

## **12. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих**

140. На объекте должен осуществляться контроль условий труда, включающий оценку производственных факторов (параметры микроклимата, производственного шума на рабочих местах, естественного и искусственного освещения, загрязнения воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами), психофизических факторов, оценку бытовых условий, организацию питания и медицинского обслуживания .

141. Микроклимат помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха), значение коэффициента естественного освещения и освещенности рабочих поверхностей, искусственное освещение, уровни шума на рабочих местах, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать действующим гигиеническим нормативам.

142. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат периодическим, профилактическим медицинским осмотрам в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 марта 2004 года N 243 "Об утверждении Перечня вредных производственных факторов, профессий, при которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры и Инструкции по проведению обязательных, предварительных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных, опасных и неблагоприятных производственных факторов", зарегистрированным в Реестре



148. Ежедневно перед началом работы должен проводиться осмотр персонала. Лица с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы (приложение 2 к настоящим санитарным правилам).

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

150. Принимать пищу работники должны в столовой, комнате для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории. Не допускается принимать пищу на рабочих местах и хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

151. Стирка санитарной одежды должна проводиться в прачечной организации или в другой прачечной населенного пункта. Не допускается стирка специальной одежды на дому.

152. На объекте должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

**П р и л о ж е н и е 1**  
к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству мяса и мясной продукции, их хранению и транспортировке"

**Ж у р н а л  
учета выявлений и ликвидаций аварий  
и ремонтных работ на водопроводе и канализации**

№ п/п	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена дезинфекция водопроводной сети	Результаты бак анализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Росписи ответственного за участок и проводившего ремонт
1	2	3	4	5	6	7

**П р и л о ж е н и е 2**  
к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно эпидемиологические

требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству мяса и мясной продукции, их хранению и транспортировке"

**Ж у р н а л**

**результатов медицинских осмотров работников цеха**

Цех (бригада) \_\_\_\_\_

Начальник (бригадир) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

N N п/п	Фамилия, и м я , отчество	Ц е х , должность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	7	...	30
1.			здоров	отпуск	болен	Выходной	Отстра- нен от работы	...	
2.									