

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по переработке и производству пищевой продукции"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года № 588. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 августа 2010 года № 6445. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 2), 3), 6), 10), 18), 24), 27), 28), 32) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по переработке и производству пищевой продукции", согласно приложению 1 к настоящему приказу.

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившими силу некоторые приказы Министерства здравоохранения Республики Казахстан согласно приложению 2 к настоящему приказу.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по переработке и производству пищевой продукции"

1. Основные положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по переработке и производству пищевой продукции" (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов по переработке и производству пищевой продукции (далее - объект), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний и содержат следующие санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство;
- 2) проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и вводу в эксплуатацию объекта;
- 3) водоснабжению, канализованию, освещению и вентиляции объекта;
- 4) воздуху и микроклимату производственных помещений;
- 5) содержанию и эксплуатации помещений, оборудования;
- 6) условиям производства, транспортировки, хранения, расфасовки, утилизации и уничтожения пищевой продукции;
- 7) йодированию и обогащению пищевых продуктов;
- 8) хранению и переработке сырья;
- 9) условиям перевозки и хранения грузов;
- 10) к организации производственного контроля за обеспечением радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности продукции, в том числе за содержанием в ней генетически модифицированных объектов;
- 11) сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства;
- 12) условиям труда, бытового обслуживания, медицинского обеспечения работающих;
- 13) гигиеническому обучению персонала.

2. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

- 1) гомогенизация - технологический процесс для придания однородности составу молока путем дробления жировых шариков;
- 2) закваска - молочно-кислые бактерии, используемые для изготовления кисломолочных продуктов;
- 3) объекты малой мощности (мини-производство) - объекты, на которых объем перерабатываемого сырья не превышает три тонны в смену; по производству хлеба и хлебобулочных изделий до трех тонн в сутки; макарон и макаронные изделия - до одной тонны в сутки и вырабатывающие муку до 10 тонн в сутки;
- 4) санитарная обработка - совокупность технологических приемов, обеспечивающих качество мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды;
- 5) термограмма - графическое изображение режима тепловой обработки сырья (продукции);
- 6) фризирование - технологический процесс охлаждения молочной смеси для мороженого с одновременным ее взбиванием;
- 7) фризер - оборудование, предназначенное для изготовления мороженого;
- 8) дезинфекционно-помывочный пункт (далее - дезопомывочный пункт) - место, где производится мойка и дезинфекция транспортного средства, перевозящего скот;
- 9) дефростация мяса - размораживание мяса до температуры в толще мышц не ниже 1 градуса Цельсия (далее - $^{\circ}\text{C}$);
- 10) камера созревания - помещение для выдерживания мяса с целью придания ему пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готовой продукции и устойчивости при хранении;
- 11) магнитоуловитель - установка для улавливания мелких металлических предметов;
- 12) мездрение - технологическая операция по удалению остатков подкожной жировой и мышечной тканей на шкурах;
- 13) санитарная бойня - помещение для убоя больного скота;
- 14) технологический брак - продукция, не подлежащая использованию на пищевые цели;
- 15) зерная камера - пространство между шнеком и пластинами пресса;
- 16) крупка - мятка, полученная из сердцевинки ядра семян;
- 17) лузга - плодовая оболочка семян подсолнечника;
- 18) маслоэкстракционное производство - объект, на котором производят растительные масла, гидрогенизацию и расщепление жиров;

- 19) мисцелла - смесь шрота с растворителем;
- 20) мятка - измельченное сырье на вальцах;
- 21) шрот - побочный продукт при производстве растительных масел, получаемый после прессования и экстракции семян масличных культур;
- 22) бураты - технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;
- 23) бастуны - вспомогательная часть оборудования, на которую навешиваются и высушиваются длинные макаронные изделия;
- 24) подварка - сваренная масса сахара с добавлением пюре различных ягод и фруктов;
- 25) расстойка тестовых заготовок - выдерживание тестовых заготовок при температуре и влажности воздуха в соответствии нормативным техническим документам;
- 26) рециркуляция - повторное использование воздуха, доведенного до первоначальных параметров;
- 27) шлифовальная машина - машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной формы и требуемого внешнего вида;
- 28) вредная примесь зерна - примесь растительного происхождения, опасная здоровью человека и животных;
- 29) вымольная машина - центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;
- 30) машина для мокрого шелушения зерна - машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;
- 31) магнитные заграждения - устройства для выделения металломагнитных примесей;
- 32) сепаратор - зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;
- 33) обочная машина - зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;
- 34) дробилка - устройство для измельчения твердого материала до определенной степени дисперсности;
- 35) шнек интенсивного увлажнения - оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

36) щеточная машина - зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений;

37) бункер, силос - емкости для временного хранения зерна, разгружающиеся через нижнюю часть, оборудованную затворами и питателями;

38) дрожжи прессованные - дрожжи с содержанием сухих веществ 25-30 %;

39) дрожжи сухие - дрожжи с содержанием сухих веществ 90 %;

40) меласса - отход свеклосахарного производства, используется при производстве дрожжей;

41) циклон - устройство для очистки воздуха.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции и вводу в эксплуатацию объекта

3. Выбор земельного участка под строительство, проектирование строительства, реконструкция и ввод объекта в эксплуатацию осуществляется по согласованию с государственным территориальным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Не допускается проектировать строительство объекта на земельных участках при:

1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов;

2) превышении уровней мощности дозы гамма-излучения на 0,2 микроЗиверта в час над естественным фоном;

3) нахождении на земельном участке стационарно неблагоприятных по сибирской язве пунктов.

5. Проектирование строительства объекта на выбранном земельном участке допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям настоящих санитарных правил.

6. Проект строительства или реконструкции объекта предоставляется для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы в государственный орган в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории для получения санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям настоящих санитарных правил.

7. Объект должен иметь санитарный паспорт.

8. Объект с технологическими процессами, являющимися источниками негативного воздействия на здоровье человека, должен иметь СЗЗ, определяемую

специальными расчетами на стадии разработки генеральных планов для зонирования территории населенных пунктов.

9. Объект размещается на отдельной территории, размещение объекта в жилых зданиях не допускается.

10. Размещение на одной территории объектов по производству пищевой продукции осуществляется при положительном санитарно-эпидемиологическом заключении.

11. Ликвидация и/или консервация объектов, содержащих или использующих оборудование и/или материалы, представляющие опасность для здоровья человека, допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы представленных материалов, подтверждающих проведение мероприятий по обезвреживанию, утилизации, захоронению, уничтожению оборудования, материалов, представляющих опасность для здоровья человека.

12. Архитектурно-планировочные решения предусматривают отдельные помещения цехов (участков), их размещение, исключающее пересечение потоков готовой продукции и сырья в соответствии с заданием на проектирование.

13. В состав бытовых помещений входят отдельные гардеробные для верхней, личной и санитарной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной санитарной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная и помещение для хранения уборочного инвентаря.

14. В зависимости от мощности и специфики производства предусматривается комната для личной гигиены женщины или специальная кабина с гигиеническим душем.

15. Для персонала предприятия предусматривается столовая или буфет. При отсутствии столовой (буфета) выделяется помещение для приема пищи. Принимать пищу непосредственно в цехах не допускается.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, освещению, вентиляции, содержанию и эксплуатации объекта

16. Объект обеспечивается централизованной системой горячего и холодного водоснабжения, канализацией и отопления.

17. Ввод водопроводной воды на объект находится в изолированном закрывающемся помещении в оснащении манометра, крана для отбора проб воды, трапа для стока, обратные клапаны.

18. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу, и иметь благоприятные органолептические свойства.

19. Помещения объекта обеспечиваются холодной и горячей водой. Производственные помещения оснащаются смывными кранами для уборки. Для хранения шлангов предусматриваются кронштейны, оборудованные клапанами - наконечниками. Раковины для мытья рук в производственных помещениях располагаются при входе и на расстоянии не более 15 м от рабочего места, оснащаются смесителями, мылом, щетками, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

20. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников, при отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устраиваются собственные котельные. Пар, вступающий в непосредственный контакт с продуктами или с поверхностями, контактирующими с продуктами, должен вырабатываться из питьевой воды без добавления вредных веществ.

21. На объекте для хранения резерва воды на производственные и питьевые цели в зависимости от мощности производства предусматриваются накопительные резервуары, оборудованные кранами для отбора проб воды на анализ, скобами, лестницами и люками.

22. Люки резервуаров для запаса воды закрываются на замок, пломбируются, маркируются надписью "Вода питьевая". Обмен воды производится каждые 48 часов. Механическая очистка и дезинфекция резервуаров производится ежемесячно.

23. Системы питьевого и технического водоснабжения предусматриваются раздельными, трубопроводы окрашены в отличительные цвета. В точках водозабора должны быть надписи "питьевая", "техническая". Техническая вода используется для компрессорной установки, расхода продувочных вод котельных, полива территории, наружной обмывки автомашин и в туалетах.

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

25. Аварии и ремонтные работы на водопроводе и канализации, отсутствие воды, пара и холода регистрируются в журнале учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации по форме согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

26. После устранения аварийных ситуаций, проведения ремонтных работ водопровод и резервуар промываются и дезинфицируются с последующими лабораторными исследованиями воды.

27. При размещении объекта в не канализованных населенных пунктах предусматривается местная система канализации и вывозная система очистки. Бетонированная яма для приема сточных вод оснащается крышкой и очищается по мере заполнения ее на 2/3 объема.

28. Отдельно стоящие уборные устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений, содержатся в чистоте и дезинфицируются один раз в неделю.

29. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке.

30. Производственные помещения оборудуются трапами диаметром 10 сантиметров (далее - см) и сетками для сбора смывных вод. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин подсоединяются к канализационной сети с устройством сифонов.

31. Не допускается:

1) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

2) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

3) располагать туалеты, душевые, прачечные и умывальные над производственными цехами и столовой.

32. Во всех помещениях объекта предусматривается естественное и искусственное освещение.

33. Источники освещения оснащаются защитной арматурой или закрытыми плафонами. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не допускается размещать над технологическим оборудованием. Очистка осветительной арматуры производится по мере загрязнения.

34. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией на искусственном побуждении или местными вентиляционными устройствами.

35. Системы вентиляции и кондиционирования исключают возможность поступления воздуха из загрязненной зоны в чистую зону, обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

36. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать ПДК, утвержденных для конкретной категории объектов.

37. Забор приточного воздуха для производственных помещений осуществляется из зоны не ниже 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха на фильтрах тонкой очистки.

38. В производственных помещениях возможно естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных отсосов.

39. При отсутствии тамбуров на входах в производственные и складские помещения предусматривается устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.

40. В производственных помещениях уровни освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов.

41. Стены производственных цехов, бытовых помещений и лабораторий облицовываются на высоту не менее двух метров материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам, разрешенных к применению в Республики Казахстан. В душевых стены облицовываются на всю высоту.

42. Пол во всех помещениях должен быть ровным, гладким, покрывается водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов. Пол в производственных помещениях, связанных с повышенным загрязнением жиром оборудуется деревянными решетками. Уборка производственных помещений проводится ежедневно влажным способом. Пол моется в процессе работы и по окончании смены с использованием мыльно-щелочного раствора. Поверхности панелей, двери в производственных помещениях моются один раз в неделю.

43. Внутренние поверхности оконного, фонарного остекления и рам, электроосветительная арматура и оконные стекла промываются и протираются по мере загрязнения. На летний период открываемые окна и двери закрываются защитными сетками.

44. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны в течение смены очищаются, после окончания смены промываются и дезинфицируются.

45. Не менее одного раза в месяц проводится санитарный день для проведения генеральной уборки с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

46. Текущий ремонт помещений проводится не реже одного раза в год. Побелка или покраска стен и потолков производственных и вспомогательных помещений должна проводиться не реже двух раз в год и совмещаться с дезинфекцией.

47. Холодильные камеры моются и дезинфицируются после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

48. Не допускается проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции. Во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования при условии ограждения его переносными экранами.

49. В производственных помещениях и холодильниках не допускается хранение производственных отходов.

50. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделяется отдельное помещение, оборудованное сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши. Уборочный инвентарь маркируется. Не допускается хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях, а также использование его не по назначению.

51. Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех должны каждую смену смачиваться дезинфицирующим раствором.

52. Территория объекта ограждается, благоустраивается, имеет твердое покрытие, оборудуется ливневой канализацией для сбора атмосферных, талых вод и стоков от смыва территории, ежедневно убирается, в летнее время поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

53. На территории предусматривается два отдельных въезда - выезда, за исключением объектов малого производства, и выделяются функциональные зоны: административно-хозяйственная, производственная, транспортно-складская и вспомогательных объектов. Расположение зданий производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов.

54. При въезде и выезде с территории объектов, занятых переработкой птицы, мяса, рыбы у ворот устраиваются дезинфекционные барьеры, с дезинфицирующим раствором в зависимости от эпизоотической обстановки. Кюветы оборудуются устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

55. Для сбора мусора и отходов используются металлические контейнеры с крышками, установленные на асфальтированной или бетонированной площадке в хозяйственной зоне. Площадка ограждается с трех сторон сплошной стеной.

56. Удаление мусора и отходов производится по мере заполнения контейнеров не более чем на 2/3 объема контейнера. После освобождения контейнеры промываются и дезинфицируются.

57. На объекте проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию, эксплуатации оборудования, к условиям производства, расфасовки, транспортировки и хранения пищевой продукции

58. Оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь изготавливаются из материалов, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и иметь необходимую нормативно-техническую документацию.

59. Установка нового технологического оборудования или линий, выпуск новых видов продукции согласовывается с территориальным государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

60. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, изготавливается из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан для контакта с пищевой продукцией.

61. Расстановка оборудования предусматривает обеспечение поточности технологического процесса и возможность свободного доступа для обслуживания, ремонта и мытья. Технологическое оборудование оснащается вибро- и шумоизолирующими устройствами.

62. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара маркируются и закрепляются за отдельными видами сырья и готовой продукции.

63. Мытье и дезинфекция инвентаря, тары и транспортных средств проводятся в специальных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводом пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией обученным персоналом. Для ручной мойки предусматриваются передвижные 3-х секционные моечные ванны. Для мытья и дезинфекции оборудования используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан, а также маркированный уборочный инвентарь.

64. Все процессы производства, расфасовки, хранения, транспортировки сырья и готовой продукции, независимо от мощности объекта, проводятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

65. Пищевая продукция производится в соответствии с нормативно-технической документацией на организацию работ, новые виды сырья, технологическое оборудование и процессы, продовольственное сырье, пищевые продукты, тару и упаковочные материалы при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

66. Сырье, готовая продукция и вспомогательные материалы сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

67. Готовая пищевая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

68. Объект обеспечивается складскими помещениями и холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов. Складские помещения оборудуются полками, стеллажами и подтоварниками. Размещение готовой продукции в холодильной камере и/или складском помещении осуществляется партиями, с указанием даты, смены выработки и номера партии.

69. Пищевые компоненты и пищевые добавки хранятся в упаковке предприятия - изготовителя и готовятся к использованию в отдельном помещении.

70. Складские помещения оборудуются приборами для измерения температуры и влажности. Температура и влажность помещений должны соответствовать требованиям нормативной документации на хранящуюся продукцию. В складских помещениях для продовольственного сырья и пищевой продукции не допускается хранить непищевые товары.

71. Не допускается хранение и реализация продукции в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбой.

72. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортным средством. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии, кузов машины иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства должны иметь санитарный паспорт.

73. Транспортировка пищевых продуктов вместе с сырыми продуктами, полуфабрикатами и другими непищевыми продуктами не допускается.

74. Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов должны соответствовать требованиям нормативной документации на конкретный продукт.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля, условиям труда, бытового обслуживания и медицинского обеспечения

75. При объекте оснащается производственная лаборатория, осуществляющая исследования сырья, готовой пищевой продукции и воды на показатели

радиационной, химической, микробиологической, токсикологической и паразитологической безопасности, санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений и оборудования.

76. При отсутствии производственной лаборатории на объектах малой, средней мощности производственный контроль осуществляется в иной лаборатории.

77. Работа на новом технологическом оборудовании, а так же после ремонта и реконструкции проводится после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности вырабатываемой продукции.

78. Продукция, полученная по новой технологии, новым рецептурам, подлежит постановке на производство после получения санитарно-эпидемиологического заключения.

79. На объектах обеспечиваются условия труда (микроклимат, производственный шум, вибрация, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с гигиеническими нормативами.

80. На объекте с числом работающих более 50 организуется медицинский пункт.

81. Объект с числом работающих менее 50 человек обеспечивается аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

82. Бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника, ежедневно по окончании работы подвергаются уборке: стены и полы промываются мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищаются влажным способом и не реже одного раза в неделю дезинфицируются. Не допускается использование бытовых помещений для других целей.

83. Туалеты оборудуются самозакрывающимися дверями. Шлюзы должны иметь вешалки для санитарной одежды, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, мыло, щетки, электросушилку для рук или полотенца разового пользования. При входе в шлюз предусматривается дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

84. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально отведенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений не допускается.

85. Работники объекта проходят предварительные (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

86. Работники объекта обеспечиваются не менее 3-х комплектами санитарной одежды на одного работающего, смена которой производится ежедневно и по мере загрязнения.

87. Входить в производственные помещения без санитарной одежды, надевать на санитарную одежду верхнюю домашнюю одежду не допускается. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений санитарная одежда снимается.

88. Стирка и дезинфекция санитарной одежды проводится в прачечной, стирка на дому не допускается.

89. Персонал должен следить за чистотой рук. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

90. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря); застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

91. Ежедневно перед началом работы проводятся осмотры рук персонала, соприкасающегося с готовой продукцией. Лица с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал результатов медицинских осмотров работников согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

92. Для питания работающих лиц на объекте предусматривается столовая, буфет или комната для приема пищи. Прием пищи на рабочем месте не допускается.

93. Персонал, занятый ремонтными работами в производственных, складских помещениях обеспечивается санитарной одеждой, инструменты переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к молокоперерабатывающим объектам

94. Обработка оборудования, для производства и хранения молока и молочной продукции, проводится после каждого его освобождения.

95. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче воды, пара, электроэнергии в течение двух часов и более пастеризованное молоко или нормализованные смеси, находящиеся в емкостях сливаются и направляются на повторную термическую обработку. Освободившееся оборудование подвергается мытью и дезинфекции.

96. Мойка молочных танков ручным способом проводится специальным персоналом. Мойщики танков не должны привлекаться к уборке других помещений и санитарных узлов. Для мойки танков используется отдельная специальная одежда и обувь. Резиновые сапоги после дезинфекции надевают около танка на резиновом, предварительно продезинфицированном коврике. Специальная одежда мойщиков и инвентарь хранятся в отдельных промаркированных шкафах.

97. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого использования. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойка и дезинфекция фильтра проводится не реже одного раза в смену.

98. Использованные для прессования творога мешочки сразу после окончания технологического процесса очищаются, стираются и кипятятся в течение 10-15 минут. Мешочки просушиваются в сушильной камере, шкафу или на воздухе (в выделенном месте). Обработка мешочков производится в отдельном помещении, стирка их в общей прачечной не допускается.

99. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющего средства, после чего промываются горячей водой.

100. Молочные автоцистерны после каждого освобождения от молока промываются, дезинфицируются и опломбируются.

101. Оборудование, неиспользуемое после мытья и дезинфекции более 6 часов, перед началом работы подвергается вторичному мытью и дезинфекции с последующим микробиологическим контролем качества.

102. На объектах и в цехах по производству молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств должны осуществляться в автоматическом режиме.

103. Поступающие для переработки молоко, сливки и другое сырьё должны сопровождаться документами, удостоверяющими их безопасность и качество, подвергаться входному производственному лабораторному контролю.

104. Не допускается принимать молоко из животноводческих организаций и физических лиц без документов о ветеринарно-санитарном благополучии животных по инфекционным заболеваниям.

105. Молоко и сливки, полученные от здорового скота из животноводческих хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям, должно приниматься после его термической обработки в хозяйстве, о чем в сопроводительных документах делается отметка с указанием температуры и времени пастеризации и использоваться на производство топленого масла.

106. Первичная обработка молока проводится в молочном блоке. Полученное молоко процеживается через фильтр из материала, допущенного для контакта с пищевыми продуктами.

107. Свежевыдоенное и профильтрованное молоко охлаждается до температуры плюс 4 ± 2 °С не позднее 2 часов после дойки и хранится при этой температуре до его отправки.

108. Смешивать охлажденное и парное молоко, а также сдавать его в парном виде не допускается. Вновь принятое охлажденное молоко не допускается смешивать с хранившимся на объекте охлажденным молоком.

109. Температура молока при приеме на молокоперерабатывающий объект не должна превышать плюс 8 °С. Молоко с кислотностью не более 18 градусов Тернера охлажденное до плюс 4 °С, должно храниться до отправки на производство не более 6 часов, а охлажденное до плюс 6 °С - не более 4 часов.

110. При длительности транспортирования в торговую сеть до 10 часов, готовое молоко отгружается с температурой не выше плюс 6 °С, при длительности транспортирования до 16 часов молоко охлаждается до температуры не выше плюс 4 °С.

111. Производственная лаборатория объекта проверяет каждую партию молока или сливок из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям на эффективность пастеризации.

112. Перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги промываются, дезинфицируются, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешиваются на кронштейны.

113. Принятое молоко и сливки после фильтрации и охлаждения до температуры плюс 4 ± 2 °С направляется на пастеризацию. Охлажденное молоко при температуре плюс 4 °С хранится не более 6 часов, при температуре плюс 6 °С не более 4-х часов.

114. Для хранения и подачи сырого и пастеризованного молока на производство выделяются отдельные промаркированные танки и молокопроводы

115. Сепарирование, нормализация и гомогенизация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко и нормализованная смесь подвергаются дополнительной пастеризации.

116. Перед запуском пастеризационно-охладительных установок проверяется готовность оборудования и системы авторегулирования температуры пастеризации.

117. На термограмме в течение каждого цикла пастеризации отмечается: фамилия работника, проводящего пастеризацию, тип и номер пастеризатора, дата, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончания работы. При изменении режимов пастеризации фиксируются причины отклонения от установленного режима. Термограммы хранятся в лаборатории в течение года.

118. При отсутствии автоматических контрольно-регистрирующих приборов, контроль режима пастеризации осуществляется замерами температуры каждые 15-20 минут с внесением данных в журнал. Специалистами производственной лаборатории проводится выборочный контроль температуры пастеризации не реже 3-4 раза в смену и эффективность тепловой обработки на линии стерилизации два раза в неделю путем исследования на промышленную стерильность.

119. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры плюс 4 ± 2 °С и направляются на разлив. Пастеризованное молоко до разлива хранится не более 6 часов. В случае продления срока хранения пастеризованного молока в танке, перед разливом молоко подвергается повторной пастеризации.

120. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и сразу направляются на заквашивание. Не допускается выдерживать молоко при температуре сквашивания без внесения закваски. В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры от плюс 4 °С до плюс 6 °С и хранение его до использования до 6 часов. При более длительном хранении - молоко перед заквашиванием подлежит повторной пастеризации.

121. Кумыс вырабатывается из кобыльего молока путем сквашивания чистыми культурами болгарской, ацидофильной палочек и дрожжей. Хранение кумыса производится при температуре не более 6 °С.

122. Верблюжье молоко до отправки на предприятия молочной промышленности хранится в специальных помещениях при температуре не выше плюс 10°C не более 20 часов.

123. Курт и иримшик хранятся при температуре не более 15°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

124. В производстве сметаны используются свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается. Созревание сметаны проводится в холодильных камерах при температуре от 0 до плюс 8°C . Созревание сметаны, расфасованной во фляги и бидоны осуществляется в течение 12-48 часов, в мелкую потребительскую тару - от 6 до 12 часов.

125. Для производства детских молочных продуктов используется пастеризованное молоко высшего или 1-го сортов, охлажденное до плюс $2-6^{\circ}\text{C}$, после чего направляется на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре от плюс 2°C до плюс 4°C не более 6 часов, при температуре от плюс 6°C до плюс 8°C - не более 3 часов.

126. Допускается производство молока и молочных продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, использование пищевых добавок, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

127. При разливе кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате соблюдается следующая последовательность розлива:

- 1) продукты, выработанные с лакто, бифидобактериями;
- 2) с чистыми культурами молочнокислых бактерий;
- 3) с пропиновокислыми бактериями;
- 4) с ацидофильной палочкой и на кефирном грибке.

128. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками сливается через слой фильтрующего материала, с кисломолочными напитками через двойной слой марли. Молоко или сливки направляются на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты на промышленную переработку.

129. Мука и сахар перед использованием просеиваются, изюм перебирается и промывается, какао, кофе и ванилин проверяются на наличие механических примесей.

130. Сыры твердые и мягкие изготавливаются из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших срок созревания.

131. В реализацию молоко и молочные продукты направляются в охлажденном виде до температуры не более плюс 8 °С.

132. Для производства мороженого предусматриваются следующий набор помещений: аппаратное отделение с фризери-фасовочным автоматом, холодильная и закалочная камеры, помещение для производству вафель, складские и моечная.

133. В производстве мороженого не допускается применение эмалированных ванн, посуды из оцинкованного железа и нелуженой меди.

134. В производстве мороженого не допускается применение уксусной кислоты, гусиных, утиных, а также куриных яиц из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям.

135. Приготовление заквасок и пробиотических культур проводится в помещении изолированном от других помещений и максимально приближено к производству кисломолочных продуктов. При входе в отделение предусматривается тамбур для смены санитарной одежды.

136. В производственной микробиологической лаборатории предусматривается бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. В заквасочной выделяются зоны для приготовления кефирной и ацидофильной заквасок, мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

137. При изготовлении небольших объемов заквасок допускается приготовление закваски в одном помещении. Для приготовления и транспортировки кефирной и ацидофильной заквасок используются отдельные маркированные резервуары и трубопроводы.

После вскрытия флакона с готовой к употреблению закваской дальнейшее ее хранение и использование не допускается.

138. Для стерилизации воздуха в заквасочных помещениях и тамбуре устанавливаются бактерицидные лампы. Входить в отделение должны только работники, занимающиеся приготовлением закваски и уборкой помещений.

139. Термостаты и холодильники, предназначенные для приготовления и хранения заквасок не допускается использовать для других целей.

140. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски, проводится в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

141. При производстве закваски на пастеризованном молоке пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, сквашивание и охлаждение закваски производится в одной емкости.

142. На каждую партию закваски оформляются документы, удостоверяющие безопасность и качество. Не допускается использование закваски (сухой лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности и/или с повышенной кислотностью.

143. Контроль приготовления и качества лабораторной, пересадочной и производственной заквасок осуществляется производственной лабораторией.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к мясоперерабатывающим объектам

144. Мясоперерабатывающий объект размещается на самостоятельном земельном участке с организацией санитарно-защитной зоны. Размещение предприятия и размер СЗЗ согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

145. Не допускается размещение предприятия по производству мясных продуктов и переработке отходов производства в жилых и общественных зданиях.

146. Территория предприятия подразделяется на следующие основные зоны: административная, хозяйственная, предубойного содержания скота, производственная и зона водопроводных и канализационных сооружений.

147. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предусматриваются отдельными с самостоятельными выпусками в коллектор.

148. В производственных цехах предусматриваются отдельные сети внутренней канализации для сточных вод: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и не загрязненных производственных вод.

149. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды: подвергаются механической очистке; пропускаются через жироловки; сточные воды из карантинного отделения и от смыва территории пропускаются через улавливатель навоза и подвергаются обеззараживанию.

150. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, пункта санитарной обработки автотранспорта и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию объекта.

151. Все твердые отбросы, в том числе навоз собираются в специальные накопители и вывозятся в места обезвреживания или утилизации.

152. На территории мясоперерабатывающего предприятия предусматривается устройство базы для предубойного содержания скота, включающей:

железнодорожную и автомобильную платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема животных;

здания (навесы) для предубойного содержания животных;
помещения для проводников и гонщиков скота;
дезкамера для санитарной обработки одежды и бытовые помещения;
площадка для сбора и временного хранения навоза и каныги;
пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемых для транспортировки убойных животных и птицы;
сооружения для обеззараживания сточных вод.

153. Площадка (помещение) для карантинного содержания скота с изолятором и санитарной бойней (камерой) размещаются на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м. Изолятор размещается в закрытом помещении. При изоляторе предусматриваются обособленные помещения для вскрытия трупов животных и хранения тележки для их вывоза.

154. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для больных животных и площадку для его приема.

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

156. Полы, стены, кормушки, жижеборник и другое оборудование карантинного отделения изготавливаются из материалов, легко поддающихся дезинфекции. Не допускается использование кормушек, поилок и инвентаря, изготовленных из дерева.

157. Территория базы, помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно очищаются от навоза и моются.

158. Для сбора и накопления каныги оборудуются водонепроницаемые приемники, с плотно закрывающейся крышкой, рассчитанные не менее чем на трехсуточное накопление каныги. Площадка вокруг приемника бетонируется. Каныга вывозится на навозохранилище специальным транспортом, который должен ежедневно промываться и дезинфицироваться.

159. Биотермическое обеззараживание навоза проводится на специально оборудованных площадках.

160. Транспортные средства, перевозящие животных после выгрузки их и очистки от навоза, подвергаются мойке и дезинфекции в ДПП или на моечной площадке, оборудованной на выезде с территории базы.

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

162. 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 устанавливаются желоба (металлические, бетонные, облицованные плиткой) с уклоном к трапам для стока жидкости.

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

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

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

166. Участок сбора пищевой крови оснащается устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг, инвентаря и оборудования.

167. Кровь транспортируется к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение. Продукты переработки крови упаковываются и хранятся в помещениях, изолированных от помещений для хранения технического альбумина и других непищевых продуктов. Оборудование для сушки пищевого альбумина должно иметь собственные вентиляционные устройства.

168. Не пищевые отходы собираются в отдельную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую маркировку о ее назначении. Для сбора конфискатов оборудуются отдельные спуски или специальная передвижная закрывающаяся тара.

169. Оборудование и рабочие места для обработки кишок размещаются по ходу технологического процесса с целью исключения загрязнения готовой продукции и цеха содержимым кишок и смывными водами после их промывки. Содержимое кишок удаляется через люки, соединенные с канализацией. К рабочим местам по обработке кишок подводится холодная и горячая вода, сортировка (продувки) кишок проводится сжатым воздухом.

170. Дробление и опилка костей, предназначенных для вытопки жира, производится в отдельном помещении жирового цеха.

171. Изделия из субпродуктов и крови изготавливаются в обособленном помещении. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в колбасном производстве, производится в камере

размораживания холодильника, при ее отсутствии в отдельном помещении колбасного цеха.

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

173. Условно годное мясо и субпродукты используются для изготовления мясных хлебов, для чего оборудуют в специальном отделении электрические или газовые печи. Контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией не допускается. Условно годное мясо хранится в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

174. Мясной фарш и фарш из субпродуктов готовятся в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

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

176. Скороморозильные шкафы для замораживанияпельменей устанавливаются в помещении фасовки и их упаковки.

177. Для изготовления медицинских препаратов из животного сырья выделяются отдельные производственные помещения. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от цехов, производящих пищевые продукты и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника.

178. Выдача продукции цеха кормовых и технических продуктов производится через отдельную экспедицию. Кормовая мука хранится и реализуется в упакованном виде.

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

180. Поступающее на производство мясо подвергается сухому туалету, срезу клейма, в случае необходимости промывке водой. Производить туалет туш на столах ветошью из ведра не допускается.

181. Температура мяса, поступающего на обвалку должна быть не выше плюс 4-6 °С. Если мясо поступило с более высокой температурой, оно подлежит переработке в течение 2-3 часов или помещается в холодильную камеру для охлаждения.

182. В сырьевом цехе температура воздуха должна быть не более плюс 12 °С и относительная влажность не более 70 %.

183. Посол (созревание) мяса для производства колбасных изделий и мясных копченостей производится в посолочной камере при температуре не более плюс 4⁰С.

184. Посоленное мясо загружается в блочные тазики по 10-13 килограмм (далее - кг) или тележки, установленные в камере созревания мяса. Каждая партия мяса маркируется биркой с указанием сорта мяса и даты посола.

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

186. По окончании посола (созревания) производится приготовление колбасного фарша. Температура мяса при куттеровании составляет не выше плюс 8 - 10⁰С.

187. Пищевые добавки используются в соответствии с технологическими инструкциями. Отпуск их со склада в лабораторию и из лаборатории ответственному работнику регистрируется в специальном журнале.

188. Наполнение оболочек фаршем производится специальными шприцами. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется проколом оболочки. Батоны, заполненные фаршем, в цехе хранятся не более 2-х часов при температуре помещения плюс 15-20⁰С.

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

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

191. Термическая обработка колбас и мясных копченостей проводится в стационарных обжарочных или варочных камерах и термических агрегатах. Камеры для термической обработки оснащаются приборами для контроля и регулирования температуры и относительной влажности.

192. Окончание процесса варки колбасных изделий определяется температурой внутри батона не менее 70-72⁰С.

193. Охлаждение вареных колбас проводится холодной водой под душем в течение 7-10 минут до температуры внутри батона не выше плюс 30⁰С, после чего колбасу помещают в камеру с температурой плюс 8-10⁰С и относительной влажности 85-90 %. Вареные мясные копчености охлаждают до температуры в толще продукта не выше плюс 8⁰С.

194. При производстве мясных копченостей в самостоятельных цехах малой мощности допускается проведение охлаждения на площадях термического отделения.

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

8. Санитарно-эпидемиологические требования к рыбоперерабатывающим объектам

196. Рыбоперерабатывающий объект (далее - предприятие) размещается на самостоятельном земельном участке с организацией санитарно-защитной зоны.

197. Не допускается размещение предприятия по производству рыбы и рыбной продукции и переработке отходов производства в жилых и общественных зданиях.

198. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предусматриваются отдельными с самостоятельными выпусками в коллектор.

199. В производственных цехах предусматриваются отдельные сети внутренней канализации для сточных вод: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и не загрязненных производственных вод.

200. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды должны подвергаться механической очистке, содержащие жир пропускаться через жироловки.

201. Каждый вид пищевых отходов собирается отдельно в чистые инвентарные ящики. Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 часа и направляться на дальнейшую обработку или замораживание. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 часа.

202. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего предприятия должен иметь канализацию. Пол рыбоприемных площадок асфальтируется с уклоном к канализационному трапу.

203. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке подводится холодная и горячая вода, и создаются условия для дезинфекции площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

204. Рыбоприемные площадки ежедневно очищаются, дезинфицируются и промываются чистой водой. Пространство под приемной площадкой содержится в чистоте.

205. Не допускается хранение внутрицеховой тары на полу. Расстояние между полом и поддоном должно составлять не менее 30 см. Не допускается складывать рыбу на пол.

206. Промывку столов проводят по мере загрязнения, очистку машин не реже 1 раза в смену. Шланги, используемые для мытья рыбы, хранятся в свернутом виде на стене и не должны касаться пола.

207. После разделки, рыбу тщательно промывают в проточной воде при температуре не выше плюс 15-18 °С и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

208. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции на предприятии предусматриваются производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, коптильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда и другие.

209. Предприятия по выпуску консервов, пресервов, малосоленой продукции с содержанием соли менее 5 %, копченой, кулинарной, икорной, варено-мороженой продукции должны иметь производственную лабораторию.

210. Во всех помещениях предприятия проводятся санитарные дни.

211. Производство пищевых, медицинских и ветеринарных препаратов размещаются в изолированных помещениях с самостоятельными входами и бытовыми помещениями.

212. Для хранения готовой рыбной продукции, сырья, полуфабрикатов и пищевых отходов предусматриваются отдельные холодильники или специализированные помещения, обеспечивающие нормируемую температуру хранения.

213. В производственных цехах устанавливаются смывные краны для уборки из расчета один кран на 150 квадратных метров (далее - м²), но не менее одного на помещение. Раковины для мытья рук со смесителями устанавливаются в каждом производственном помещении, а также в местах удобных для пользования на расстоянии 15 м от рабочего места, из расчета один смеситель на 20 человек, снабжаться мылом, щетками, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

214. Чаны, ванны, металлическая посуда, лотки, поверхности столов должны быть ровными, без щелей и зазоров, легко очищаемыми. Столы для приема и спуска по желобам и люкам сырья обиваются жестью и оборудуются ограждениями. Использование деревянных досок и других конструкций не допускается.

215. Производственный инвентарь маркируется и используется по назначению.

216. Расположение и установка технологического оборудования в производственных цехах предусматривает удобство для работы и доступность для мойки и дезинфекции. Поддоны должны быть высотой от пола не менее 30 см и легко перемещаться.

217. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов.

218. При варке различных заливок используются металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

219. Санитарная обработка мелкого инвентаря проводится в стерилизаторах, крупный инвентарь и оборотная тара - в моечной машине или в отдельном помещении с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

220. Тара и вспомогательные материалы, используемые для расфасовывания консервированных продуктов и потребительская тара для упаковки готовой продукции соответствуют требованиям действующей нормативной документации и упаковываются в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

221. Банкотара и бочкотара хранятся в чистых, сухих помещениях с учетом соответствующего каждому виду материала температурного режима, бочки допускается хранить под навесом на поддонах. Не допускается хранение на свету банок из полимерных материалов.

222. Крышки банок поступают в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Крышки освобождаются от упаковочных материалов непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины.

223. Лед искусственный или естественный, применяемый для изготовления и охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), соответствуют требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

224. Чистые изоляционные материалы, используемые для укрытия льда, следует хранить вблизи площадок, отведенных для льдохранилища, при соблюдении необходимых мер защиты материалов от атмосферных осадков.

225. Условия транспортирования льда обеспечивают сохранность его качества.

226. Для предотвращения окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения допускается использование специальных защитных покрытий.

227. Вода в глазировочных ваннах заменяется по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки с одновременной зачисткой ванны.

228. При обеззараживании морской воды в ванну глазировочного аппарата заливается забортная морская вода с одновременным введением мерной емкостью антисептика катамина АБ или катапола массовой концентрацией 0,5 г/дм³ при перемешивании в течение 10 мин.

229. Камеры хранения перед загрузкой рыбы охлаждаются до заданной температуры хранения. Контроль за температурой воздуха в камере хранения проводится не менее двух раз в сутки с использованием автоматических регистрирующих устройств или поверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте 1,5-1,8 м от пола. Относительная влажность воздуха контролируется не реже одного раза в неделю.

230. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха регистрируются в специальном контрольном журнале.

231. Для холодильников вместимостью свыше 5 тысяч тонн для погрузочно-разгрузочных работ предусматриваются закрытые платформы.

232. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, влияющих на качество продукции и состояние тары, не допускается.

233. Уборка пола в камерах, коридорах и на эстакадах производится по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

234. Снятие снеговых "шуб" с батарей проводится по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, с воздухоохладителя 1 раз в сутки.

235. Цех по производству пресервов размещается в отдельном здании или в изолированном помещении здания.

236. Для производства пресервов в зависимости от технологического процесса, предусматриваются участки:

централизованная тузлучная;

охлаждаемая камера для хранения готовой продукции;

подготовки, обработки овощей и фруктов;

охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья;

помещение для хранения вспомогательных материалов;

помещение для хранения тары;

мойки и дезинфекции пустых банок, инвентаря и внутрицеховой тары.

237. Процесс приготовления и подачи тузлука, а также приготовления пресервов в соусах и заливках механизмуется.

238. Запас размороженного сырья не превышает часовой потребности отдельного цеха, задержка размороженного сырья в воде не допускается.

239. Рыба доставляется в цех в таре с отверстиями в днище и устанавливается в один ряд по высоте. Пустая обратная тара и тара с рыбой хранятся на стеллажах.

240. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

241. Пресервы после закатки хранятся не более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляются в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 °С.

242. Основное производство консервов размещается в общем помещении и имеет отделения для варки соуса, автоклавирования, мойки тары, инвентаря и участки: сырьевой, обжарочный, бланшировочный и расфасовки.

243. Автоклавы для стерилизации консервов оборудуются контрольно-регистрирующими приборами, работающими в автоматическом режиме. Термограммы хранятся в производственной лаборатории не менее на 6 месяцев. На термограмме чернилами указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика.

244. Производственной лабораторией периодически проводится проверка эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки (инкубационные тесты - при плюс 37 °С в течение семи дней или при плюс 35 °С в течение десяти дней, осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории объекта).

245. Эффективность закатки и наличие повреждений у банок проверяется ежедневно на специальном оборудовании.

246. Все банки, прошедшие тепловую обработку при одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

247. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы сливаются, системы и заливочные машины промываются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

248. Хранение консервов на предприятии-изготовителе осуществляется в сухих складских помещениях при заданном режиме температуры и влажности воздуха. Бомбажные и другие отбракованные консервы хранятся в отдельном помещении.

249. Цех по производству кулинарных рыбных изделий размещается в изолированном помещении в блоке с другими производственными цехами и имеет помещения (участки) для:

- хранения, распаковывания, размораживания и разделки сырья;
- хранения и обработки овощей;

приготовления теста;
обжарки и запекания рыбы;
приготовления заливных блюд;
фаршевых изделий;
соусов и ланспига;
хранения вспомогательных материалов;
упаковки продукции;
экспедицию с холодильной камерой;
холодильную камеру для хранения отходов;
моечные помещения для мойки инвентаря, внутрицеховой и оборотной тары.

250. Обработка яиц осуществляется в отдельном помещении и в промаркированных емкостях. Яйца просматриваются через овоскоп, промываются теплым 0,5 % раствором кальцинированной соды, дезинфицируются, ополаскиваются холодной проточной водой в течение 5 минут. После обработки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду. Вносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах не допускается.

251. Овощи, зелень после предварительной промывки перебираются, очищаются и снова промываются водой. Очищенные овощи в целом виде хранятся в закрытой емкости не более 2-3 часов.

252. Температура обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий регистрируются в специальном журнале. Температура внутри изделия после готовности должна быть не ниже плюс 80 °С. По окончании обжарки продукт охлаждается до температуры плюс 20 °С и сразу же фасуется.

253. В реализацию не допускается готовая кулинарная продукция, уложенная в тару без крышек и в неопломбированном виде.

254. При изготовлении рыбного фарша используется рыба, охлажденная до плюс 5 °С.

255. Рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.

256. Фарш с пищевыми добавками перемешивается в течение 4-7 минут в зависимости от вида. Температура фарша должна быть не выше плюс 10 °С.

257. Смесь стабилизирующих добавок готовится заранее и хранится в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

258. При изготовлении рыбных колбас окончанием процесса варки колбас является достижение температуры внутри батона не ниже плюс 80 °С, после копчения плюс 45-50 °С.

259. Обработка оборудования для шприцевания колбас проводится при полной его разборке. Цилиндр промывается и обезжиривается. Трудноразбираемое дозаторное приспособление промывается двух-трех кратным пропусканьем моющих, а затем дезинфицирующих растворов из цилиндра шприца. После дезинфекции дозаторное приспособление промывается водой.

260. Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы, должно иметь следующие отдельные помещения:

- для приготовления солевого раствора;
- охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья;
- для упаковки готовой продукции;
- холодильник для временного хранения готовой продукции;
- для обработки, сушки, хранения оборотной тары;
- для хранения топлива, опилок и коптильной жидкости;
- для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

261. Коптильные камеры оборудуются вытяжной вентиляцией с искусственным побуждением, плотно закрывающимися дверями и люками.

262. Шомпола (прутки), рейки (шесты) предусматриваются в двойном количестве и подвергаются обработке 1 раз в смену. Коптильные камеры и клетки подвергаются полной обработке 1 раз в неделю.

263. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах устанавливаются дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы, показания которых заносятся в специальные журналы. Температура внутри рыбы горячего копчения должна быть не менее 80 °С.

264. Готовая продукция быстро охлаждается до температуры не выше 20 °С, упаковывается и направляется в холодильную камеру. До реализации рыба горячего копчения должна храниться при температуре от плюс 2 °С до минус 2 °С, рыбу холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С.

265. Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.

266. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь маркируется. Для укладки ломтиков используются лопаточки или вилочки.

267. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, моются горячим 0,5 % раствором кальцинированной соды, дезинфицируются, ополаскиваются и просушиваются.

268. Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции осуществляются через разные входы и лифты.

269. При отделении вяления в искусственных условиях, кроме общих производственных помещений, предусматриваются камеры хранения готовой продукции, упаковочная.

270. Камеры, предназначенные для вяления рыбы, снабжаются контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

271. Вяление рыбы в естественных условиях производится на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях ограждается и размещается на расстоянии не менее 50 м от мусоросборников и туалетов.

272. Площадка под вешалами оборудуется ровным твердым покрытием с уклоном для стока атмосферных вод. Использование площадок для других целей не допускается.

273. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

274. Клетки, шомпола, рейки, решетки и другой инвентарь после каждой разгрузки очищаются, промываются 1-2 % горячим раствором кальцинированной соды и ошпариваются.

275. Готовая вяленая рыба складывается в бурты на столы высотой от пола не менее 50 см и покрывается брезентом. Оставлять бурты на ночь не допускается.

276. В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, проводятся профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.

277. При производстве сушеной рыбной продукции проводятся мероприятия по очистке воздуха в сушильных камерах и обработка сеток и противней.

278. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения икорного цеха размещаются в отдельном помещении. Выработка икры в банках и бочках должна быть отдельной.

279. Столы для разделки рыбы и выемки икры покрываются водонепроницаемым материалом (нержавеющая сталь или мрамора).

280. Для удаления небелиний и посторонних включений из икры используются прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой.

281. Участок выемки ястыков и пробивки икры оборудуется раковинами с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжается устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

282. Икра рыб собирается в чистые емкости, и доставляется в цех/участок фасовки в охлажденном состоянии при температуре 0⁰С.

283. Для приготовления икры применяются кипяченые охлажденные тузлуки и прокаленная соль. Масло производственной лабораторией проверяется на отсутствие золотистого стафилококка.

284. Икра укладывается в новые, промытые, парафинированные выстланные пергаментной бумагой бочки. Бочки, бывшие в употреблении использовать, не допускается.

285. Банки перед укладкой икры тщательно промываются и обрабатываются острым паром или в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки стираются и кипятятся.

286. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2-х часов. Икра после пастеризации направляется в холодильную камеру.

287. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стираются, перед использованием кипятятся.

288. Обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры проводится ежедневно в конце смены.

289. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, после окончания каждого производственного цикла зачищаются, промываются и дезинфицируются. Промывные воды удаляются через жируловитель.

290. Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной вентиляцией с искусственным побуждением. Аппараты оборудуются съемными крышками. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть механизирован и автоматизирован.

291. Упаковка рыбной продукции производится в условиях, не допускающих ее загрязнение в прочные упаковочные материалы и тару, которые не должны изменять органолептические свойства рыбной продукции.

292. Повторное использование тары не допускается, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

Возвратная тара принимается от получателей продукции в чистом виде и повторно подвергается обработке в отдельно оборудованных помещениях.

293. Все складские помещения должны содержаться в чистоте. Сырье и готовая продукция в холодильных камерах укладываются штабелями на деревянные поддоны высотой 8 см от пола. Штабеля располагаются на расстоянии не ближе 30 см от стен и приборов охлаждения. Между штабелями предусматриваются проходы.

294. Мороженая рыба хранится при температуре не выше минус 18⁰ С. Во время ее доставки, допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3⁰С.

295. Транспортирование рыбы и рыбной продукции проводится в авторефрижераторах, изотермических кузовах и в охлаждаемых помещениях железнодорожного и водного транспорта при наличии на него санитарного паспорта.

296. Хранение и транспортирование рыбной продукции совместно с другими видами продукции не допускается. При использовании льда для охлаждения обеспечивается сток талой воды.

297. Транспорт для перевозки живой рыбы оборудуется изотермическими цистернами, контейнерными установками или другими средствами, обеспечивающими сохранность живой рыбы.

298. Цистерны, контейнеры и другие емкости после использования промываются, дезинфицируются, вновь промываются и заливаются водой.

299. Для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом используется чистая вода, без посторонних включений.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к птицеперерабатывающим объектам

300. Все технологические процессы, связанные с приемом птицы, сортировкой обработкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья, мойкой грязной тары производятся в отдельных помещениях или площадках.

301. У входов в производственные, складские, вспомогательные помещения устанавливаются решетки для очистки обуви от грязи и оборудуются дезинфекционные коврики.

302. Приемники и сточные желоба устраиваются непроницаемыми для жидкостей и удобными для очистки.

303. Помещения для хранения птицепродуктов подвергаются побелке и дезинфекции не реже одного раза в полгода и во время профилактического перерыва с освобождением их от продукции.

304. Все оборудование изготавливается из материалов, стойких к химическим, тепловым, и механическим воздействиям. Применение оборудования из оцинкованной стали, нелуженой меди, эмалированной посуды и инвентаря не допускается.

305. Крышки рабочих столов изготавливаются из нержавеющей стали или мрамора.

306. Внутрипроизводственный транспорт, тара, инструменты, уборочный инвентарь маркируются и закрепляются за каждым отдельным участком цеха.

307. Для продукции, непригодной в пищу предусматривается отдельная маркированная, с крышками тара. После каждого освобождения тара подлежит обработке и хранится в специально отведенном для нее помещении.

308. Каждая партия птицы, доставляемая на птицеперерабатывающее предприятие, должна сопровождаться ветеринарным свидетельством о благополучии хозяйства и поголовья птицы.

Не допускается ввозить на предприятие из птицеводческих хозяйств и перерабатывать трупы птицы и отходы инкубации.

309. Обескровливание тушек птицы проводят в туннелях или закрытых участках, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

310. При снятии оперения с птицы машины ограждаются, желоб для сбора и подачи пера на обработку оснащается решеткой.

311. На тушки и рабочие органы перосъемной машины в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой плюс 45-50 °С.

312. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки устраиваются ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

313. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмывают водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используют шланги с насадкой.

314. Охлаждение тушек проводится в ваннах с водой, которая по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену. Охлаждать условно годные, не потрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду не допускается.

315. Тушки птицы укладываются в ящики, предварительно выстланные пергаментной бумагой, или упаковываются в индивидуальные пакеты с последующим укладыванием в ящики.

316. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 минут.

317. В холодильных камерах ящики с тушками устанавливают на поддоны, деревянные рейки в штабеля. Хранят не более 5 суток при температуре 0 плюс 2 °С.

318. Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы обеспечивается в соответствии с технологической инструкцией. Не допускается хранить мышечные желудки без их предварительной очистки и промывки от содержимого.

319. Субпродукты не допускается накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 минут.

320. Для производства яйцепродуктов (меланж, белок, желток, яичный порошок) используются яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.

321. В яйцесушильных цехах для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения при температуре плюс 8-10 °С.

322. Не допускаются для выработки мороженных и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца (бой, насечка, выливка, присушка, мятый бок, малое пятно).

323. В процессе транспортирования, хранения яиц не допускаются нарушения целостности и загрязнения скорлупы, соблюдается температурный режим, яйца предохраняют от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

324. Не допускается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат в размокшей, деформированной и загрязненной таре.

325. Яйца распаковываются в помещении, полностью отделенном от производственных участков (разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции). Упаковочная тара из под яиц не должна поступать в помещения производства яйцепродуктов, такая тара подлежит уничтожению.

326. Яйца перед подачей на участок разбивания подвергаются визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.

327. Обработка поверхности скорлупы яиц проводится моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

328. После разбивания скорлупы содержимое яиц собирается в стерильную чистую емкость и проверяется на доброкачественность. При ручном разбивании в одну емкость, сливают содержимое не более двух яиц.

329. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственного цвета, запаха, консистенции.

330. Прибор для разбивания яиц, емкость для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы, заменяется чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

331. При обнаружении недоброкачественного яйца, имеющего изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, оно должно быть удалено вместе с загрязненным инструментом, который заменяют чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляют на мойку и стерилизацию.

332. На участке разбивания яиц предусматривается отделение для мойки, дезинфекции и стерилизации инвентаря.

333. После разбивания яиц скорлупа собирается в промаркированные для этих целей емкости и направляется на техническую утилизацию.

334. Жидкая яичная масса подвергается пастеризации. После завершения процесса пастеризации, яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, в специальной емкости пастеризатора охлаждается до температуры плюс 5-8 °С. При отсутствии у пастеризатора емкостей для охлаждения предусматривается холодильная камера.

335. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в тару или направлением на сушку содержится в охлажденном состоянии при температуре плюс 5-8 °С в течение 24 часов, в закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

336. Размороженные яичные продукты подлежат немедленному использованию или переработке.

337. Для сушки яичной массы воздух забирается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

338. Готовая затаренная продукция для хранения устанавливается по партиям выработки в помещениях на чистых, сухих стеллажах (решетках) с указанием номеров партий на стороне штабеля, обращенной к проходу.

339. Яичные мороженые и сухие продукты должны транспортироваться в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к плодоперерабатывающим объектам

340. Помещения для хранения готовой продукции, вспомогательных продуктов (сахар, соль, крупы и другие) должны быть сухими, чистыми, хорошо вентилируемыми. Хранение ароматобразующих пищевых материалов производится в герметичной таре или в отдельном помещении.

341. Текущая уборка производственных помещений производится ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы. Внутри цеховые двери каждую смену промываются горячей водой с мылом или моющими веществами и протираются на сухо.

342. Панели стен производственных помещений покрываются материалами устойчивыми к моющим средствам. Для полов предусматриваются водонепроницаемыми, кислото-щелочеустойчивыми покрытиями и обрабатываются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

343. Обработка гидротранспортеров проводится не реже одного раза в сутки. Транспортёр промывается водой и раствором дезинфицирующего средства.

344. Не допускается при производстве консервов употребление деревянных емкостей для хранения сырья, материалов и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса после мойки, за исключением оборудования и инвентаря для производства солений и квашений.

345. При прекращении работы более чем на 30 минут машины для резки овощей, волчки, транспортеры очищаются от остатков сырья и промываются водой. Инспекционные ленты промываются каждые 3-4 часа струей горячей воды.

346. Аппаратура и оборудование линии производство консервов по окончании работы очищаются и моются горячей водой со щелочами, бланширователь дезинфицируется, машины для резки сырья промываются струей горячей воды до полного удаления остатков сырья.

347. При производстве зеленого горошка вода в бланширователе меняется каждую смену, который раз в сутки полностью очищается от горошка, промывается горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицируется, после чего обильно промывается холодной водой.

348. Емкости для томатной пульпы защищаются от воздействия солнечных лучей и устанавливаются под навесом на хорошо обдуваемом воздухом месте. Емкость для хранения томатной пульпы должна полностью разгружаться в течение времени, не превышающего 40 минут и вмещать не более 15 тонн пульпы. В каждую емкость подводится пар. Действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождаются от томатной пульпы, очищаются от остатков продукта, промываются водой из шланга, обдаются паром, при необходимости дезинфицируется. Контроль за качеством обработки емкости проводится каждую смену производственной лабораторией.

349. Качество сырья устанавливается на пунктах первичной переработке сырья и на предприятии. Не допускается использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

350. Для кратковременного хранения овощей, плодов, ягод устраиваются сырьевые площадки, имеющие покрытие и обеспечивающие возможность влажной уборки.

351. Ящики и корзины с овощами устанавливаются на сырьевой площадке штабелями, допускается хранение яблок, айвы, корнеплодов и других овощей на площадках с твердым покрытием навалом. Зелень хранится на специальных стеллажах, не допускается складывать ее на пол сырьевой площадки.

К площадке подводится водопровод, канализация, горячая вода и предусматривается дезинфицирующая установка.

352. Очистка сырьевой площадки предприятия и сырьевых площадок пунктов первичной переработки сырья производится ежедневно. Канализационные трапы и желоба после очистки дезинфицируются.

353. Стены складов устраиваются плотными, без щелей, окна и двери плотно подгоняются к проемам. В дверных проемах для проветривания навешиваются дополнительные решетчатые двери. Вентиляционные отверстия оснащаются устройствами для их герметизации со стороны помещения. Склады оснащаются термометрами, психрометрами.

354. Консервы укладываются в штабеля в пакет-поддонах. Формирование штабелей определяется порядком складирования консервов.

355. Консервы, признанные негодными для пищевых целей хранятся до их уничтожения в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки. Перед уничтожением банки скрываются, содержимое помещается в металлическую емкость, обрабатываются, заливаются дезинфицирующим средством и вывозятся на полигон твердых бытовых отходов.

356. Для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции выделяется специальный транспорт, использование которого для других целей не допускается. Транспорт и все виды тары очищаются после каждого оборота и периодически промываются сильной струей воды из шланга. Обратная тара для сырья, за исключением картофеля и корнеплодов, пропаривается и дезинфицируется.

357. Томатная пульпа изготавливается непосредственно перед загрузкой в транспортное средство. Время доставки томатной пульпы на предприятие с пунктов первичной переработки сырья не должна превышать 4 часа.

358. Транспортировку вымолоченного зеленого горошка проводят в чистых строганных сухих продезинфицированных ящиках или в автоцистернах с водой. Суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не должна превышать 4 часа, плодоваягодного суслу 2 часа.

359. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не должна превышать 2 часа.

360. Перевозка плодоовощного сырья проводится в ящиках или контейнерах. Допускается перевозка навалом отдельных видов сырья, оговоренных технологическими инструкциями по производству консервов. Не допускается перевозка винограда высотой слоя более 20 см.

361. При перевозках зеленый горошек, огурцы, ягоды, зелень покрываются чистым пологом. Полог по мере загрязнения моется горячей водой с содой и просушивается.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству быстрозамороженных полуфабрикатов

362. Стены производственных помещений облицовываются плиткой до потолка. Потолки окрашиваются эмульсионными или другими красками, разрешенными к применению в Республике Казахстан. Уборка стен включает протирку мыльно-щелочным раствором с последующим протиранием чистой влажной тряпкой. Уборка проводится ежедневно после окончания смены. Один раз в неделю стены промываются горячей водой и дезинфицирующим раствором.

363. Полы предусматриваются из кислото-щелочеустойчивых материалов, водонепроницаемыми, нескользкими. Уборка пола проводится в конце смены. В помещениях, где по условиям производственного процесса полы загрязняются жиром, они промываются мыльнощелочным или другим моющим обезжиривающим средством. Пол после промывки насухо вытирается.

Трапы очищаются, промываются и дезинфицируются не реже одного раза в смену. Перед дверью в каждое производственное помещение помещается коврик, смоченный дезинфицирующим раствором.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

364. В производственных помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые баки с крышкой для сбора санитарного брака. Баки ежедневно освобождаются, промываются и дезинфицируются.

365. Технологическое оборудование для сырых и готовых продуктов предусматривается отдельным с соответствующей маркировкой.

366. Производственные столы для изготовления кулинарных изделий, конвейеры для перемещения готового продукта изготавливаются из нержавеющей стали, гладкими и плотно прилегают к основе стола.

367. Оборудования, аппаратура, инвентарь ежедневно подвергаются мойке и дезинфекции. Очистку и мойку разборных частей оборудования (мясорубок, куттеров, формовочных аппаратов, линий подачи соусов) производят в следующем порядке: разборка, тщательная механическая очистка, промывание в теплой воде (40-45 °С), промывание моющим средством, промывание горячей водой, дезинфекция, ополаскивание проточной водой.

368. Неразборные трубопроводы промывают теплой водой (40-45 °С) от остатков продукта и затем заполняют на 2-4 часа моющим щелочным раствором, затем на 15-20 минут обрабатывают острым паром. Разборные трубопроводы прочищают внутри ершами.

369. Очистку и мойку автомата для жарки и фритюрного автомата производят после слива масла. Аппараты промывают горячей водой для удаления остатков продукта и размягчения нагара. Затем заливают 2 %-ным раствором кальцинированной соды с экспозицией 30-60 минут. Нагар удаляют скребками, щетками, ершами и промывают горячей водой для удаления щелочного раствора.

370. Дезинфекция технологического оборудования проводится путем орошения дезинфицирующим раствором с выдержкой 30-40 минут или погружением на 15-20 минут в ванну с дезинфицирующим раствором. В трудноразбираемые машины наливают дезинфицирующий раствор и затем машину на 5-7 минут приводят в действие.

371. Поступающее сырье и полуфабрикаты, вспомогательные материалы подвергаются входному контролю.

372. Мясо в полутушах и четвертинах допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и свидетельства.

373. Охлажденное мясное сырье до переработки хранят в холодильной камере при температуре от 0 до минус 2 °С не более 2 суток. Замороженное мясное сырье хранят в камерах с температурой от минус 18 до минус 25 °С не более 1 месяца.

374. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, мясной фарш для кулинарных изделий и начинок готовятся в количестве сменной потребности. Не допускается приготовление полуфабрикатов и фарша для использования его на следующий день. Подготовленные крупнокусковые и порционные полуфабрикаты и фарш перерабатываются в изделие в течение не более чем 2 часа. До переработки фарш должен находиться в охлаждаемом помещении.

375. Яйца куриные столовые хранят в таре или на лотках. Не допускается совместное хранение яиц с остропахнущими продуктами.

376. Яйца перед использованием промываются в маркированных тазах или гнездовой ванне сначала теплой (30-35 °С) водой с содержанием 1-2 %-ной

кальцинированной соды, ополаскиваются водой, дезинфицируются и промываются чистой проточной водой.

377. Размороженный меланж хранению не подлежит.

378. Масло сливочное, топленое и другие пищевые жиры хранятся в холодной камере. Не допускается их совместное хранение с остропахнущими продуктами. Молоко используется только после пастеризации.

379. Сыпучие продукты: мука, крупа, соль, сахар и другие хранятся в отдельном помещении в ларях с крышками или в мешках на стеллажах. Муку перед употреблением просеивают.

380. Туалет мясного сырья проводится в отдельном помещении, имеющем подводку горячей и холодной воды, канализацию. Помещение оборудуется столом для инспектирования мяса и стеллажами для размораживания. Разделка мяса на порционные полуфабрикаты (мясо духовое, гуляш) и приготовление фарша производятся в специальном помещении, изолированном от цеха изготовления продукции и снабженном соответствующим оборудованием. Температура в помещении должна быть не выше плюс 12 °С.

381. Полуфабрикаты к аппаратам тепловой обработки мяса перевозят в чистых промаркированных тележках.

382. Очищенный картофель, заготовленный для дальнейшего использования в качестве гарнира и добавок в мясные изделия, хранится в воде при температуре не выше плюс 12 °С не более 2 часов.

383. Тесто для блинчиков и пирогов готовится для использования за смену. Хранение теста не допускается.

384. Тепловая обработка изделий из мяса, гарниров, соусов, блинчиков, пирогов с различными начинками проводится в соответствии с технологической инструкцией.

385. Время варки и жарения порционных кусков мяса и мясных фаршевых изделий зависит от сорта мяса и вида изделия. При полной готовности температура в толще куска мяса или фаршевого изделия должна быть не ниже плюс 75 °С.

386. Для жарки во фритюре используют рафинированное растительное масло. Общая продолжительность использования одной порции фритюра должна быть не более 12 часов при температуре обжарки 160 °С. Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира.

387. Приготовленные мясные изделия, гарниры и начинки охлаждают до температуры плюс 50 °С и передают на фасовку. Время от начала охлаждения до замораживания не должно превышать 2 часа.

388. Фасовка готовых мясных изделий и гарниров производится в алюминиевые формочки. Накопление в цехе большого количества заранее заполненных продуктом формочек не допускается.

389. Изделия, выпускаемые с предприятия, должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 °С.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству жировых продуктов

390. После взвешивания поступившие семена подвергаются очистке, сушке или увлажнению.

391. Измельчение ядра масличных семян производится на вальцевых станках, очищается на магнитных сепараторах от металлических примесей и подвергается влаготепловой обработке в чанных жаровнях, затем подается в непрерывно действующие шнековые прессы для получения масла.

392. Масло, вытекающее из зерных камер, прессов собирается в емкости, подается на предварительную очистку на жироловушках, фильтрах или сепараторах. Очищенное масло гидратируется на специальных установках.

393. Жмых из шнековых прессов дробится и кондиционируется при температуре плюс 59-62 °С и влажности 10 %, дополнительное количество масла (из жмыха) получается с помощью растворителя (бензина или гексана).

394. Масло в виде мисцеллы выводится из экстрактора, затем на дистилляционных установках разделяется на растворитель (возвращающуюся циркуляционную систему) и масло, которое затем направляется на промышленную переработку. Контроль остаточных количеств растворителя проводится производственной лабораторией.

395. Обезжиренный шрот подается из экстрактора на выпаривающие бензин установки. Лишенный бензина шрот пневматическим транспортом направляется на склад. Шрот используется на корм скоту.

396. Отогнанный из шрота бензин с помощью системы конденсаторов возвращается в цеховую оборотную систему растворителя.

397. Растительное масло до налива в цистерны и до розлива в бутылки хранится в закрытых резервуарах, расфасованное в бутылки при температуре не выше плюс 18 °С в закрытых помещениях.

398. Растительное масло, полученное из протравленных ядохимикатами маслосемян, используется для технических целей.

399. Перемещение лужги и сырья проводится транспортерными лентами, шрота - аэролифтами и транспортерной лентой. Транспортерные ленты оборудуются устройствами, исключающими возможность падения с них

материалов. На холостой ветви устанавливаются механические, гидравлические или пневматические приспособления.

400. Для сушки семян используется воздух, подогретый до плюс 30 °С.

401. Семена пропускаются через магнитоуловители. Удельная подъемная сила статических магнитов проверяется не реже одного раза в 10. Магниты очищаются от металлических примесей 1 раз в смену.

402. Фильтрация мисцеллы на рамных открытых фильтровальных прессах не допускается.

403. Оборудование, паропроводы, трубопроводы, являющиеся источниками значительных выделений тепла, и аппараты с охлаждающим агентом (аммиак, рассол) подлежат наружной теплоизоляции. Температура наружной поверхности теплоизоляции не должна превышать плюс 40 °С.

404. Резервуары и бочки для пищевого масла после освобождения и при смене сорта хранящегося масла полностью очищаются от осадка, обрабатываются паром при температуре 175 °С и давлении 1,5 атмосферы. Качество санитарной обработки резервуаров контролируется лабораторией.

405. Перевозка пищевых растительных масел осуществляется в цистернах, стальных бочках, имеющих соответствующую маркировку.

406. Перед наливом масел, цистерны подвергаются обработке на промывочно-пропарочном пункте.

407. Процесс налива растительных масел в цистерны и бочки должен быть механизирован.

408. Операция по сливу экстракционного бензина из цистерн производится на бензиноперекачивающей станции механизированным сливо-наливным стояком.

409. Жиры для производства маргарина хранятся в специальных баках. Баки не реже одного раза в 30 дней полностью освобождаются от жира, пропариваются из шланга, моются щетками с применением моющих средств, затем ополаскиваются водой и сушатся, пропуская через рубашку горячую воду.

410. Бачки для эмульгатора, коробка нежировых компонентов на весах, дозаторы и трубопровод подачи их в смеситель, солерастворитель, линия непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями 1 раз в неделю освобождаются от содержимого и моются с применением моющих средств, затем ополаскиваются горячей водой.

411. Не реже 1 раза в неделю бункер и вакуум-комплектор в разобранном виде моют с применением моющих средств, затем ополаскивают горячей водой и пропаривают или дезинфицируют в течение 15 минут после чего, ополаскивают водой и оставляют в разобранном виде для просушки.

412. Оборудование и все коммуникации, связанные с приемкой и переработкой молока после перекачки молока в танк пастеризационного отделения ежедневно промываются теплой водой, затем горячей водой с моющим средством, ополаскиваются горячей водой, пропариваются или дезинфицируются и промываются водой.

413. Мойка пастеризационных установок проводится методом циркуляции холодной водой, затем 1%-ным раствором азотной кислоты с температурой 70 °С в течение 30 минут, ополаскиванием водой, промыванием 0,5-1 %-ным раствором щелочи при температуре 70 °С в течение 40-60 минут. После мойки аппарат и трубопроводы ополаскиваются горячей водой и просушиваются. Не реже 1 раза в неделю установка моется с полной разборкой.

414. Подготовка сырья к производству производится в отдельном помещении.

415. Тара, освобожденная от сырья, немедленно удаляется из цеха в специальное помещение для ее хранения.

416. Автоцистерны или фляги с молоком поступают на завод опломбированными.

417. Молоко перед использованием в производстве фильтруется и пастеризуется. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Молоко допускается хранить в закрытых танках при температуре 2-4 °С не более 24 часов с момента выпуска его молокозаводом.

418. Сахарный песок просеивается, растворяется в воде или молоке, фильтруется и подвергается пастеризации при температуре 90-95 °С.

419. Соль хранится в ларях с крышками или в растворенном виде в емкостях, снабженных фильтрами. В производство соль подается растворенной и профильтрованной.

420. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство процеживаются или просеиваются.

421. Рабочие, занятые пластической обработкой и упаковкой маргарина, обеспечиваются чистыми белыми перчатками. Замена перчаток производится каждую смену.

422. Упавший на пол маргарин и зачистка из оборудования перед мойкой складываются в специальную металлическую тару с обозначением "Санитарный брак". Тара для сбора санитарного брака ежедневно очищается, промывается и пропаривается.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству соли

423. Настоящие санитарные правила применяются к предприятиям добывающим каменную соль, самосадочную из соляных озер, садочную из морей и морских лиманов бассейновым способом, выварочную, путем выпарки ее из естественных и искусственных рассолов.

424. При добыче каменной соли взрывным способом не допускается попадания в соль осколков медной проволоки. Для удаления металлопримесей перед фасовочным бункером устанавливаются электромагниты. Перед взятием пищевой соли из бугра, загрязненная поверхность удаляется и используется для технических целей.

425. Оборудование и механизмы объекта после остановки и перед пуском очищаются от загрязнения и ржавчины, затем проводится кратковременный пропуск небольшого количества соли, которая в дальнейшем используется для технических целей. Не допускается использовать на соляных предприятиях для перемещения пищевой соли транспортеры, использовавшиеся на погрузке угля, руды, извести, красящих, химических веществ и других загрязняющих материалов, без их предварительной тщательной очистки или смены транспортной ленты.

426. Помещения с агрегатами для выварки соли (чрены) на солевыварочных заводах огораживаются от кочегарок.

427. Выпарные чрены после очистки от чренного камня промываются водой. Чренный камень после сбивки удаляется в отдельный склад.

428. Ленточные транспортеры оснащаются приспособлениями для очистки от налипающего на них материала.

429. Процессы дробления, размола, фасовки, транспортировки должны быть механизированы.

430. Соль на площадках укладывается в бугры в виде усеченного конуса, усеченной пирамиды или другой формы, удобной для хранения и обмера.

431. Площадки под бугры оборудуются бортовыми ограждениями и обводными канавками для отвода воды от площадки.

432. На каждый бугор составляется паспорт с указанием его номера, количества соли в бугре, даты начала и окончания бугрования.

433. Подходы к буграм и трапы на буграх соли выполняются из досок, возвышающихся над поверхностью территории и соли.

434. Пищевая поваренная выварочная соль выпускается в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Допускается йодирование соли, технология процесса должна предусматривать равномерное распределение йода в партии соли.

435. В качестве добавки используют для выварочной соли калий йодистый (йодит калия) и калий йодноватноокислый (йодат калия), для каменной соли йодат

калия, а так же импортные вещества, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Массовая доля йода соли должна составлять 40 ± 5 мкг/г.

436. Для стабилизации йодистого калия используется тиосульфат натрия. Йодированную соль сорта "Экстра" допускается выпускать без стабилизатора.

437. Для йодированной соли допускается слабый запах йода. Реакция на лакмус водного раствора соли всех сортов должна быть нейтральной или близкой к ней.

438. Соль, в которую добавлен тиосульфат натрия, не допускается подвергать сушке при температурах выше 120° .

439. Йодированная соль хранится в закрытых сухих складах на деревянных стеллажах или помостах.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству чая

440. Все оборудование и инвентарь роллерных и ферментационных отделений (роллеры, сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики) подвергаются ежемесячно механической очистке от остатков, мойке и обработке паром. В сушильном отделении очищаются поверхности печей от пыли, проводится механическая очистка подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

441. Для обметания и уборки машин используются специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

442. Смотровые столы, купальные барабаны и бункеру над автовесами оборудуются пылевыми отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

443. Смотровые отверстия коронок над автовесами и дверцы автовесов закрываются прозрачным небьющимся оргстеклом или другим материалом.

444. Полуфабрикат чая на фабриках первичной переработки и чайное сырье в сортировочном отделении очищаются от ферропримесей пропуском через магнитные сепараторы.

Не допускается смешивание россыпи чая с чистым чаем без предварительной тщательной очистки россыпи.

445. Замасленный чай и санитарный брак (чай с пола) в переработку не допускаются.

446. Роллерные и ферментационные отделения обеспечиваются психрометрами для контроля температуры воздуха и влажности. Температура воздуха должна составлять плюс $22-24^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 95-98 %.

447. Полуфабрикат чая в сортировочном цехе хранится в специальных закрытых закромах. Не допускается хранение полуфабриката чая открыто, на полу, на фанерных листах или брезентах и проведение работ с готовой чайной продукцией, не упакованной в ящики, на полу.

448. Транспортировка листа производится в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к хлебопекарным и макаронным объектам

449. Сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла обеспечиваются теплоизоляцией, с температурой на поверхности не превышающей плюс 45 °С.

450. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы) оборудуются местными вытяжными зонтами; источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для сыпки коротко резаных изделий) аспириационными установками.

451. Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 миллиграмм на один кубический метр воздуха.

452. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов устраивается воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах плюс 18 °С при скорости движения воздуха 0,5-1,0 метров в секунду (далее - м/сек), а в летнее время плюс 22 °С при скорости движения воздуха 1-2 м/сек. Рециркуляция воздуха не допускается.

453. В местах погрузки хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы устраиваются защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

454. Производственные помещения и цехи располагаются так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.

455. Складские помещения должны быть сухими, чистыми отапливаемыми, с вентиляцией (температура не ниже плюс 8 °С, относительная влажность воздуха 70-75 %), оборудованные специальными платформами для разгрузки сырья и

погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков. Для транспортировки сырья и готовой продукции предусматриваются отдельные грузоподъемники. В складском помещении устанавливаются холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов.

456. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и другого оборудования после окончания работ очищаются и промываются горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

457. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до применения должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неровными краями, заусенцами, вмятинами не допускается. Формы для хлеба и кондитерских изделий периодически (по мере необходимости) подвергаются правке и удалению нагара путем обжига в печах.

458. Ножи на вальцовках, доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки, весы ежедневно и по мере загрязнения механически очищаются, промываются горячей водой с содой и просушиваются.

459. Каждая линия, подающая муку в силос оборудуется мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

460 Трубы, бураты, коробки шнеков мукопросеивательной системы должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и проходить обработку против мучных вредителей.

461. При производстве макаронных изделий ежедневно устраняется наплавление теста внутри месильного корыта, очищаются рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промываются по мере налипания на них продукта.

462. Для мойки, чистки и хранения матриц выделяется специально оборудованное место в прессовом отделении.

463. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах два раза в десять дней проводится проверка силы магнита, которая должна быть не менее 8 кг на один кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

464. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы ежедневно по окончании работы промываются и дезинфицируются.

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

466. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря принимаются меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

467. Инвентарь слесарей и других ремонтных бригад должен находиться в переносных инструментальных ящиках и храниться в специальной кладовой. Хранение ремонтных частей, гвоздей у рабочих мест, в производственных помещениях не допускается.

468. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям нормативно-технической документации и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий не допускается применение генетически-модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, использование лекарственных растений, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, традиционно используемых в хлебопечении, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

469. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном подготовительном отделении.

470. В случае обнаружения в партии сырья посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство.

471. Растваривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производится после предварительной очистки тары от по-верхностных загрязнений.

472. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях не допускается, за исключением сгущенного молока в заводской упаковке.

473. Мешки из-под муки хранятся в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков собирается в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и хранится в отдельном помещении.

474. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных изделий, хранятся в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше плюс 6 °С.

475. Готовая продукция храниться в помещении экспедиции и склада на вагонетках, контейнерах или в штабелях с соблюдением между ними проходов и проездов. Способы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны исключать возможность попадания в них посторонних предметов. В складах не допускается хранение непищевых товаров и предметов.

476. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением подвергается обработке на объекте.

Не допускается вносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить кондитерские изделия в таре и транспорте, не отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

477. Затаренное сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция хранятся в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на 70 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

478. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием пропускается через магнитоуловители, и просеиваться через сита. Магниты устанавливаются: в точках ссыпки продукции; на столах разборки продукции для вторичной переработки; на установке для просеивания муки, собранной из циклонов-уловителей.

479. Мука хранится отдельно от всех видов сырья. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости. При бестарной приемке и хранении муки соблюдаются следующие условия:

1) приемные устройства постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены; перед подключением муковоза к приемным устройствам производится осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

2) воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

3) все лазы и люки закрываются. Не допускается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловители;

4) после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

480. Мучной смет, выбой, загрязненное тесто и крошки не допускается употреблять для производства. Указанный санитарный брак собирается в специальную промаркированную тару и удаляется из производственных помещений.

481. Температура в мучном складе должна быть не ниже плюс 10 °С и относительная влажность не более 75 %.

482. Соль хранится в отдельных закромах или ларях с крышками, или в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и подается в производство только растворенной и профильтрованной.

483. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранятся при температуре от 0 °С до плюс 4 °С. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в цехе.

484. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от 0 до плюс 4 °С.

485. Яичный меланж используется при изготовлении теста для мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 до плюс 5 °С, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа не допускается.

486. Красители, ароматизаторы кислоты и другие пищевые добавки хранятся в заводской упаковке. Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками производственной лаборатории и выдаются на производство в емкостях, с указанием наименования и концентрации.

487. Масло сливочное после распаковки зачищается. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

488. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Не допускается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена.

489. Изюм, цукаты и сухофрукты перебираются, промываются проточной водой на решетках или в специальной машине и используются в изделиях, подвергающихся термической обработке.

490. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускаются через протирачные машины или через сито с ячейками не более

1,5 миллиметров (далее - мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинка и подварка через сито с ячейками не более 3 мм. Не допускается разведение их водой.

491. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживаются через специальные сита, молоко после процеживания кипятиться. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

492. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную.

493. Для кондитерских изделий используются свежие, чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

494. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы, собирается в отдельные бачки и немедленно сжигается. Бачки после опорожнения очищаются, промываются теплой водой и дезинфицируются.

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

495. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше плюс 6 °С, не более одного часа, хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода не допускается.

496. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) складываются в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

497. Оборудование, в котором технологические операции проходят при высокой температуре, обеспечиваются контрольно-измерительными приборами, поверенными в установленном порядке.

498. Хлеб, выбранный из печи, укладывается в лотки и направляется на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения. Хранение хлеба навалом не допускается.

499. Хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия перевозятся в специальном транспорте при наличии санитарного паспорта.

500. Макаронные изделия выпускаются фасованными в потребительскую тару и весовыми. Весовые и фасованные макаронные изделия укладываются в новые картонные коробки.

501. Хлеб, пораженный "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и немедленно удаляется с

хлебопекарного объекта. Для предупреждения распространения картофельной болезни проводятся профилактические мероприятия.

502. Кондитерские изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек укладываются в металлические контейнеры с крышками.

503. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

504. Допускается принимать и перерабатывать на хлебопекарном объекте возвращаемые из торговой сети незагрязненные и без признаков микробиологической порчи хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.

505. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, могут быть использованы при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже. Срок хранения замоченных макаронных изделий не должен превышать 5-6 часов.

506. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих замачиванию более 4 суток не допускается.

16. Санитарно-эпидемиологические требования к производству пищевых концентратов и пищевых кислот

507. Помещение спорового отделения должно быть сухим и хорошо вентилируемым. В помещении ежедневно проводится влажная уборка. В помещениях, где производятся посевы, полы и стены обрабатываются 2-3 %-ным дезинфицирующим раствором с последующим облучением бактерицидными лампами.

508. В бродильном отделении пол и стены коридоров и подсобных помещений ежедневно промывают 1-2 %-ным дезинфицирующим раствором или 2 %-ным раствором медного купороса. Не реже 1 раза в неделю аппаратура и трубопроводы промываются раствором антисептиков. Для захода в камеру предусматривается запас стерильных халатов и косынок.

509. Перед заходом в бродильную камеру проводится дезинфекция рук и вносимых предметов спиртом, специальной обуви дезинфицирующим раствором, воздух очищается водой из форсунок у входа в камеру.

510. На участке глубинного брожения пол, стены, поверхности аппаратуры, емкостей, трубопроводов ежедневно промываются дезинфицирующим раствором.

511. При производстве молочной кислоты бродильные чаны обрабатываются перед каждым сбраживанием.

512. Стеклянная и полиэтиленовая тара должна проходить бракераж при приеме на завод и при подаче из моечного отделения на участок розлива кислоты . Тара, предназначенная для розлива молочной кислоты, перед употреблением моется.

513. Моечные ванны один раз в смену очищаются и промываются чистой водой.

514. Стеклянная тара с молочной кислотой проверяется на отсутствие посторонних включений.

515. При производстве виннокаменной кислоты аппаратура не реже 2 раз в месяц очищается щетками от осадка, и промывается водой. При появлении признаков плесени оборудование подвергается обработке кипятком в течение 2-3 часов. Наружная поверхность оборудования не реже 1 раза в смену протирается 4 %-ным раствором кальцинированной соды и промывается водой.

516. Экстракты хранятся в складах или подвалах в чистых емкостях из нержавеющей стали.

517. Готовые кристаллы лимонной и виннокаменной кислот, до расфасовки, хранятся в чистых, исправных бункерах с крышками. Молочная кислота хранится в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных для применения в Республике Казахстан.

518. Перевозить экстракты допускается в специальных запломбированных цистернах из нержавеющей стали, чистых деревянных бочках, жестяной лакированной или стеклянной таре в заводской упаковке.

519. При транспортировке лимонной и виннокаменной кислот принимаются меры для предохранения их от увлажнения.

17. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству дрожжей, желатина

520. Дрожжерастильные аппараты оснащаются средствами для автоматического измерения основных параметров процесса размножения дрожжей, моющими головками с подводом к ним воды и дезинфицирующих растворов.

521. Станция приготовления дезинфицирующего раствора должна состоять из : баков рабочего раствора, бака возврата раствора, насосов для подачи воды и раствора на моющие головки и возврата использованного раствора.

522. Для промывки и пропаривания продуктопроводов к ним подводится вода и пар.

523. Цех для выращивания чистой культуры дрожжей должен быть изолирован от остальных цехов, содержаться в чистоте.

524. Перед каждым приготовлением чистой культуры дрожжей производится стерилизация оборудования для выращивания, стеклянной посуды, фильтра и другого используемого инвентаря.

525. Сушилки и другое оборудование очищаются вакуумными установками.

526. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратов после ремонта и реконструкции допускается после мытья, дезинфекции и лабораторного контроля

527. При производстве желатина оборудование для первичной обработки костного сырья (аппараты для водной экстракции жира, промывочные барабаны и калибровочные машины) подвергается мойке горячей водой температурой 60-70 °С после выгрузки из него каждой партии сырья.

528. Варочные котлы подвергаются обработке по окончании всего процесса варки каждой загруженной в них партии сырья. После удаления варочных остатков котлы обрабатываются 0,5 % горячим раствором кальцинированной или каустической соды с применением щеток, после чего ополаскиваются горячей водой до полного удаления остатков моющего средства.

529. Оборудование и инвентарь для формовки фильтров (гидравлические прессы, желоба) после каждой смены очищаются щетками от остатков фильтро-массы и промываются горячей водой в течение 10-15 минут. Оборудование еженедельно промывается горячими моющими растворами 0,5-1 % концентрации, затем водой и дезинфицируются. Через 30-40 минут после дезинфекции оборудование промывается водой.

530. Машины, используемые для разрыхления брикетов отработанных фильтров, обрабатываются горячей водой в конце каждой смены и еженедельно моются горячими моющими растворами 0,5-1 % концентрации с помощью щеток с ополаскиванием водой и последующей дезинфекцией. Через 30-40 минут после окончания дезинфекции ополаскиваются водой.

531. Желатинизационные барабаны линий по окончании каждой смены промываются горячей водой и дезинфицируются двух- или трехкратным нанесением (распылением) на поверхность вращающегося барабана 3 % раствора перекиси водорода.

532. Войлочные прокладки уплотнителя перед использованием пропитываются пищевым парафином путем погружения в расплавленный парафин на 5 мин.

533. Новые сетки для раскладывания студня, а также сетки после ремонта подвергаются мойке 0,5 % раствором моющих средств с применением щеток,

после чего ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются в специальной камере острым паром в течение 15-20 минут или обрабатываются горячей водой (температура 90-95 °С) в течение 15-20 минут.

Сетки, находящиеся в обращении, после каждого освобождения от плиток желатина промываются горячей водой.

534. Обработка вакуум-аппаратов при производстве пищевого желатина осуществляется еженедельно, при производстве технического желатина по окончании процесса упаривания.

535. Шнеки и накопители после каждого освобождения от галерты промываются вначале холодной, затем горячей водой в течение 10-15 минут и дезинфицируются 3 % раствором перекиси водорода путем распыления.

536. Сушильные барабаны при постоянной сушке пищевого желатина подвергаются обработке через 10 дней. При сушке пищевого и технического желатина на одном и том же оборудовании обработка проводится каждый раз перед сушкой пищевого желатина. После выгрузки продукта барабаны промываются теплой водой до полного удаления остатков желатина, затем обрабатываются горячей водой в течение 25-30 минут.

Сушильные каналы во время сушки студня обрабатываются сернистым ангидридом 2 раза в смену в течение 15 минут.

537. Молотковые дробилки для измельчения желатина в конце каждой смены механически очищаются щетками от остатков желатиновой пыли. Ежемесячно дробилки и трубопроводы демонтируются с проведением механической очистки, мойки и дезинфекций 3 % раствором перекиси водорода.

538. Мусаты, ножи, используемые для разрезания ленты студня, дезинфицируются в стерилизаторах каждые 2 часа.

539. Щетки для механической очистки технологического оборудования моются 0,5 % раствором кальцинированной соды и дезинфицируются погружением в 3 % раствор перекиси водорода.

540. Фильтрующий материал заменяется после слива каждой партии бульона. Бывшие в употреблении марлевые фильтры промываются горячей водой и стерилизуются.

541. Меласса перевозится в чистых, опломбированных емкостях. Слив мелассы и других жидкостей в подземные емкости проводится через приемные воронки с закрывающимися крышками.

542. Для улавливания механических примесей, находящихся в мелассе, на пути ее поступления в хранилища и из хранилищ на производство устанавливаются металлические сетки.

543. Мелассохранилища высотой более 3 м должны иметь кроме верхних люков (в крышке бака) и нижние люки для чистки, мойки и ремонта хранилищ.

544. Не допускается разогревать мелассу и другие жидкие материалы в цистернах до температуры свыше плюс 25 °С.

545. Мелассохранилища и емкости для хранения аммиачной воды, серной кислоты и других жидких материалов должны иметь устройства для отвода газов в атмосферу, датчики уровня, автоматическую блокировку верхнего уровня или переливные устройства.

546. На емкостях для хранения кислот, щелочей и других едких жидкостей наносятся предупредительные надписи.

547. Концентрированная серная кислота хранится в емкостях, изготовленных из стали. Хранение разбавленных растворов серной кислоты (ниже 70 %) допускается в кислотоупорных емкостях.

548. Все емкости и мерники для кислот и щелочей имеют указатели уровня с автоматически действующим аварийным затвором или другие приспособления, обеспечивающие безопасность обслуживающего персонала, а также переливные трубы с отводами в первичную емкость.

549. Сушеные дрожжи хранятся в изолированных сухих помещениях при температуре не выше плюс 15 °С, упакованный желатин при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Дрожжевое молоко хранится и транспортируется при температуре от 0 до плюс 10 °С.

550. Перевозка дрожжей совместно с техническими материалами и пахнущими веществами не допускается.

551. На большие расстояния дрожжи перевозятся в вагонах-холодильниках и авторефрижераторах при температуре плюс 1-4 °С.

18. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов мукомольной промышленности (элеваторов и хлебоприемных пунктов)

552. В производственных зданиях объекта мукомольной промышленности (далее - объект) площадь на одного работающего должна составлять не менее 4,5 м² без учета площади, занимаемой оборудованием, зонами обслуживания, проходами, проездами, местами промежуточного складирования и резервными площадями для последующего расширения производства.

553. Поверхности стен, потолков, несущих конструкций, дверей, пола производственных помещений, а также стен силосов и бункеров должны быть

без выступов, впадин, шероховатостей и позволять легко производить их очистку

554. В помещениях с естественным проветриванием предусматривается не менее двух открывающихся створок или форточек площадью не менее 1 м^2 каждая. Суммарная площадь створок или форточек должна быть не менее 0,25 % площади помещений, в этажах над силосной - 0,3 %.

555. В составе производственных помещений с учетом поточности технологического процесса отводятся специально оборудованные помещения для заполнения мешков и пакетов готовой продукцией. Мешки, использованные для затаривания зерна, крупы и муки подвергаются очистке, просушке и дезинфекции в отдельных, отапливаемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

556. Помещения для приготовления суспензии, протравливания семян изолируют от остальных помещений. Средства для протравливания семян хранятся в отдельном изолированном помещении.

557. Ограждения внутри производственных зданий и площадок должны быть стальными, решетчатыми, высотой 1,0 м и сплошными на высоту не менее 15 см от пола.

558. На кровле зданий и сооружений высотой свыше 10 м до верха карниза или парапета оборудуются решетчатые ограждения из несгораемых материалов высотой не менее 0,6 м. При установке на крыше оборудования ограждение должно быть высотой не менее 1,0 м.

559. Склады для хранения зерна, упакованного в мешки, могут быть многоэтажными. Должны иметь спуски и транспортные средства для перемещения груза.

560. В механизированных зерновых складах с плоскими полами, в том числе оборудованных аэрожелобами, над выпускными отверстиями на конвейер по их центру устанавливаются вертикальные колонны, предохраняющие работающих от затягивания в воронку.

Эксплуатация зерновых механизированных складов без вертикальных колонн или пирамидальных решеток не допускается.

561. Процесс перемещения насыпей продуктов к выпускному устройству должен быть механизирован. Доступ рабочих на насыпь не допускается. Проходные галереи складов с плоскими полами оборудуются вытяжной вентиляцией.

562. В зерновых складах с наклонными полами верхний конвейер оснащается ограждением на всю высоту до крыши. При открывании дверей

электродвигатель привода нижнего конвейера должен автоматически отключаться.

563. В каждом механизированном складе с самотечным выпуском зерна предусматривается не менее двух кнопок для остановки конвейера нижней галереи. Кнопки должны находиться на наружной стене склада и у электродвигателя конвейера.

564. Силосы и бункера независимо от места их расположения должны иметь сплошное перекрытие с устройством загрузочных и лазовых люков, плотно закрывающихся в уровень с полом и оборудованных предохранительными решетками с ячейками, запираемыми на замок.

565. Все силосы и бункера оборудуются аспирационными устройствами, бункера для сбора и хранения пыли отдельной установкой.

566. Силосы и бункера для хранения зерна оборудуются устройствами, обеспечивающими полное их высыпание.

567. Устройство подвальных этажей зданий и подземных тоннелей должно исключать проникновение в них грунтовых вод.

568. В производственных помещениях, расположенных в подвальных (полуподвальных) этажах и транспортных тоннелях предусматривается не менее 2 входов - выходов, расположенных в начале и конце помещения или тоннеля.

569. Не сплошные перекрытия, помосты для обслуживания механизмов, переходные мостики должны иметь ограждение высотой не менее 1,0 м со сплошной зашивкой внизу на 0,15 м.

570. Площадки, имеющие длину более 20 м и расположенные на высоте свыше 2 м от уровня земли или пола помещения, должны иметь не менее двух входов-выходов, устроенных один в начале и второй в конце галереи или площадки.

571. Уборка производственных помещений проводится пневматическим или механическим способом. Не допускается при уборке помещений использовать горючие жидкости.

572. Помещения, предназначенные для хранения зерна, прилегающие помещения и лестничные клетки содержатся в чистоте. После каждой смены очищаются от пыли, мусора и россыпей продуктов. При уборке зерно покрывается чистым брезентом.

573. Транспортные средства ежедневно после работы очищаются и промываются, а при работе с зараженным зерном подвергаются дезинфекции.

574. Склад или часть его после каждого освобождения подвергается механической очистке, при заражении вредителями хлебных запасов дезинсекции влажным или газовым способом.

575. Мусор, пыль и зерно, зараженное вредителем хранятся в изолированном помещении, расположенном на расстоянии не менее 40-50 м от склада для хранения не зараженного зерна. Хранение сметок, сора и пыли внутри складского помещения не допускается.

576. Все производственные и вспомогательные помещения независимо от степени загрязненности в них воздуха должны иметь естественную, механическую или смешанную приточно-вытяжную вентиляцию.

577. Аспирационные сети должны осматриваться не реже трех раз в месяц, не реже одного раза в год должны проводиться контрольные испытания, с сопоставлением паспортных данных.

578. Все машины и механизмы, при работе которых образуется пыль, а так же силосы и бункеры должны иметь местные аспираторы.

579. Выхлопные трубы циклонов выводятся на 2 м выше крыши здания, в котором они установлены. В помещении сепараторов рабочих зданий элеватора предусматривается приток наружного воздуха.

580. В холодный и переходный периоды года в отапливаемых производственных помещениях на непостоянных рабочих местах допускается работать при сниженной на 10°C температуре воздуха и повышение скорости движения воздуха до 0,7 м/сек.

581. Горячие конструктивные части производственного оборудования, должны иметь теплоизоляцию, температура наружных поверхностей не должна превышать 45°C .

582. Движущиеся части производственного оборудования ограждаются, зубчатые передачи закрываются кожухами, прочно прикрепленными к неподвижной части машины. Ограждения движущихся частей машин должны быть прочными, удобными в эксплуатации и надежно прикреплены к полу или неподвижным частям ограждаемого оборудования. Применяемые в машинах и механизмах подвижные противовесы помещаются внутри машины или заключаются в укрепленные ограждения.

583. Объекты обеспечиваются специальными установками для извлечения металломагнитных примесей. Магнитные заграждения устанавливаются из расчета полного улавливания металломагнитных примесей.

584. С боковых сторон ситовойки предусматриваются проходы шириной не менее 0,8 м, свободные от самотечных трубопроводов. Во время работы не допускается расчищать руками сборные шнеки, ситовойки, смазывать и ремонтировать детали, становиться на машину.

585. Съёмные ограждения оснащаются устройствами для удобного и безопасного удержания при снятии и установке. Съёмные, откидные и

раздвижные ограждения, открывающиеся крышки, люки и щитки в этих ограждениях должны иметь устройства, исключаящие их случайное снятие или открывание.

586. Оборудование на анкерных болтах закрепляется к перекрытиям или креплениям машин.

587. Соединение концов приводных ремней и плоскоременных передач должно быть прочным, гладким, гибким. Соединение концов приводных ремней металлическими соединителями не допускается.

588. Аспираторы оборудования должны быть герметичными, аспирационные камеры машин пыленепроницаемыми, клапаны обеспечивать свободный вывод отсосов, без образования пыли и подсоса воздуха.

589. Все аспирационные установки блокируются с технологическим и транспортным оборудованием, включаются в работу с опережением на 20 секунд до включения технологического и транспортного оборудования и выключаться через 20-30 секунд после его остановки. Выключение аспирационных установок при работе оборудования не допускается.

590. При установлении оборудования, создающего шум и вибрацию, предусматриваются архитектурно-строительные мероприятия, направленные на снижение шума на рабочих местах.

591. Воздуходувные машины и вентиляторы высокого давления для пневматического транспорта устанавливаются в отдельных звукоизолированных помещениях, на виброизолирующих подкладках, с установкой глушителей после воздуходувной машины и вентиляторов, а в отдельных случаях и до машин.

592. Подъемно-транспортное оборудование, передвижные самоходные транспортные механизмы должны быть установлены надежно, чтобы исключить их самопроизвольное перемещение и опрокидывание.

593. Верхняя холостая ветвь самоподавателей (скребковых питателей) ограждается, лебедки их должны иметь безопасные рукоятки, позволяющие опускать скребковую часть без откидывания пальца храповика.

594. При работе самоподавателя в технологической линии с конвейером или другой машиной привод самоподавателя должен быть заблокирован с двигателем впереди установленной машины на случай ее остановки.

595. У передвижных конвейеров для тарных грузов по бокам ленты укрепляются продольные борта высотой 0,2 м; для приемки мешков с транспортера устанавливается специальный приемный стол.

596. Водяные и зерновые колеса и диски увлажнительных машин должны быть хорошо отбалансированы, плавно вращаться, струя воды равномерной, слив воды свободным. Не допускается наличие течи в трубах, резервуарах и арматуре.

597. Моечные машины устанавливаются в металлических или бетонных корытах, имеющих борта высотой 50-75 мм, в отапливаемых помещениях. Кожух моечной машины с отжимной колонкой должен быть прочным, без щелей, пол вокруг моечной машины сухим.

598. Машины и аппараты для выбивания мешков должны исключать необходимость ручного удержания мешка в процессе его очистки от пыли и тестовой корки. Применять машины с ручным удержанием мешка не допускается. Очистка и вытряхивание мешков, зараженных вредителями хлебных запасов, на территории зернохранилища на открытом воздухе не допускается.

599. Трапы, служащие для прохода с грузом изготавливаются из металла и досок, шириной не менее 0,8 м при одностороннем движении и не менее 1,5 м - при двустороннем.

При длинных (более трех метров) трапах и мостках под ними устанавливаются деревянные опоры. Использовать мешки с продукцией вместо опор не допускается. Трапы должны иметь на одном конце металлические крюки для зацепления за дверную рейку вагона или за другие устойчивые элементы разгружаемого объекта.

600. Перемещение передвижных транспортных и зерноочистительных машин и перекачка их вручную на новое место должно производиться при выключенном электродвигателе и отсоединенном шланговом проводе от штепсельной розетки.

601. Накатывание, подъем и установка передвижных транспортных и зерноочистительных машин на платформы складов, мостики или другие возвышенные места производятся при помощи лебедок по наклонным, прочно укрепленным трапам или другими безопасными и облегчающими эту работу специальными приспособлениями.

602. Очистка зерна производится в отдельных помещениях с применением пылеуловителей. Проведение этих работ в складах хранения зерна не допускается.

603. Проверка температуры хранящегося в силосах и бункерах зерна осуществляется стационарными или переносными установками. Спуск рабочих в силосы и бункеры для хранения зерна производится при обоснованной необходимости и только при помощи специальной лебедки. Перед спуском силос или бункер должен проветриваться.

Приложение 1
к санитарным правилам "Санитарно-
эпидемиологические требования
к объектам по переработке и
производству пищевой продукции"

форма

Перечень некоторых приказов Министерства здравоохранения Республики Казахстан, признаваемых утратившими силу

1) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 января 2003 года № 94 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2195);

2) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2005 года № 60 "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" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 3555, опубликованный в газете "Юридическая газета" от 16 ноября 2005 года № 212 (946));

3) Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 марта 2005 года № 147 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по питьевой воде "Санитарно-эпидемиологические требования к производству, качеству и безопасности расфасованных в емкости питьевых, минеральных природных и искусственно минеральных вод" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 3608, опубликованный в газете "Юридическая газета" от 14 октября 2005 года № 190-191 (924-925));

4) Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2005 года № 201 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству молока и молочной продукции, их хранению и транспортировке" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 3687, опубликованный в газете "Юридическая газета" от 9 декабря 2005 года № 230-231 (964-965));

5) Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 мая 2008 года № 277 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству растительных масел" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 5230,

опубликованный в газете "Юридическая газета" от 25 июля 2008 г. № 112 (1512))

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан