

ГЛАВА VI

6. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СЛУЖБЫ

Определение	6.1	Под вспомогательными службами, рассматриваемыми в настоящем Положении, понимаются те, которые, не будучи непосредственно задействованы в переработке сырья и производстве продукции, необходимы для функционирования предприятия.
Состав вспомогательных служб	6.1.1	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). В зависимости от назначения различаются следующие вспомогательные службы: a) Машинный зал b) Котельная c) Склады d) Столярная мастерская e) Цех по изготовлению жестяных изделий f) Фабрика по производству упаковки g) Склад для хранения тары Упаковочные материалы для сырья и готовой продукции h) Склад для хранения упакованной продукции i) Склад для хранения соли j) Склад для хранения пищевых добавок k) Склад для хранения технической продукции l) Помывочная
Машинный зал Электросиловая установка	6.1.2	Если предприятие не подключено к электрическим сетям, то оно должно иметь систему автономного электроснабжения. Машинное отделение должно быть изолировано от помещений, где обрабатываются пищевые продукты. Рядом с ним может располагаться котельная.
Конструктивные особенности, освещение, вентиляция, горячее водоснабжение	6.1.3	Для строительства помещения для машинного отделения и/или котельной должны быть использованы негорючие материалы, полы должны быть облицованы плиткой или выполнены из другого водонепроницаемого и моющегося материала. Должно быть предусмотрено естественное или искусственное освещение. В помещении должна быть предусмотрена вентиляция с помощью окон и/или вытяжных вентиляторов. Помещения должны иметь источники водоснабжения и должны быть оснащены противопожарными устройствами.
Энергоснабжение	6.1.4	Суммарная мощность производимой электроэнергии, выраженная в киловатт-часах, должна вдвое превышать мощность энергопотребления при нормальном режиме работы.
Котельная горячей водой и паром.	6.1.5	Котельная должна обеспечивать все службы предприятие Производительность по пару должна вдвое превышать потребности всех служб предприятия при нормальном режиме работы. Требования к конструктивным особенностям котельной те же, что и к конструктивным особенностям машинного отделения. Помещение котельной должно быть изолировано от помещений, где производятся пищевые продукты.
Складирование хозяйственного инвентаря и прочих материалов	6.1.6	При необходимости предприятие может иметь помещения для хранения хозяйственного инвентаря и прочих материалов, к которым не относятся упаковочные материалы и пищевые продукты, используемые для переработки сырья. Эти помещения должны быть изолированы от прочих

вспомогательных служб.

Склады	6.1.7 Для строительства складов должны быть использованы негорючие материалы, полы должны быть выполнены из водостойкого материала. Склады должны быть оборудованы противопожарными устройствами.
Столярная мастерская	6.1.8 На предприятиях, где производится тара из дерева, будь то ящики или бочки, должны быть помещения, предназначенные исключительно для этой цели. Помещение мастерской должно быть изолированным, с достаточной вентиляцией и освещением в диапазоне от ста (100) до ста пятидесяти (150) люксов. Полы должны быть выполнены из водостойких материалов. Помещение столярной мастерской должно быть изолировано от помещений, где производятся пищевые продукты.
Производство тары	6.1.9 Предприятия, на которых изготавливаются жестяные банки и крышки, должны иметь помещения, специально предназначенные для этой цели. Эти помещения должны отвечать требованиям, перечисленным в предыдущем пункте.
Фабрика по производству упаковки	6.1.10 На предприятиях, где производятся упаковочные материалы из мешковины, хлопка или синтетического материала, должны быть помещения, предназначенные исключительно для этой цели.
Склад для хранения тары	6.1.11 Все предприятия, на которых производится и упаковывается продукция животного происхождения, должны иметь помещения для хранения тары, независимо от материала, из которого она изготовлена.
Склад для упакованной продукции	6.1.12 Пищевая продукция, должны храниться отдельно от непищевых продуктов, вне зависимости от того, упакованы ли эти продукты или нет.
Хранение упакованной продукции	6.1.13 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972г.). (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Упакованная продукция, готовая к продаже, не может храниться на открытом воздухе или под открытыми навесами. Она должна храниться в закрытых складских помещениях, выполненных из негорючего материала и с характеристиками, предусмотренными пунктами 16.2.2 а) и 16.2.5. Жиры должны храниться при температуре, не превышающей двадцати пяти градусов Цельсия (25° С).
Требования к помещениям для хранения тары	6.1.14 Стены и потолки помещения для хранения тары должны быть полностью выполнены из водонепроницаемых материалов. Окна и двери должны быть снабжены автоматическими затворами и защитой от проникновения насекомых.
Склад для хранения соли	6.1.15 Если для производства продукции используется в большом количестве соль, то предприятие должно располагать помещением для ее хранения.

Соль должна храниться в закрытых помещениях. Пол, стены и потолок должны быть выполнены из водонепроницаемых материалов, стойких к воздействию соли. Двери должны быть снабжены автоматическими затворами и изготовлены из материала, стойкого к воздействию хлорида натрия.

Запрет хранения на полу

6.1.16 Соль, независимо от ее назначения, не может храниться на

земле.

Склад для хранения пищевых добавок

6.1.17 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

Помещения для хранения пищевых добавок должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктами 16.2.19 и 16.2.20.

Склад для хранения технической продукции

6.1.18 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

Помещения для хранения технической продукции должны отвечать требованиям, которые установлены настоящим Положением для каждого вида такой продукции.

Гигиенические нормы Запрет на хранение на полу

6.2

Тканевые, картонные, пластиковые или аналогичные контейнеры, предназначенные для пищевых продуктов, не должны храниться на высоте менее пятнадцати (15) сантиметров от пола.

Меры в области гигиены

6.2.1

Помещения для хранения упаковочных материалов должны содержаться в чистоте, в них не должно быть насекомых и грызунов.

Запрет на совместное хранение пищевых и непищевых продуктов

6.2.2

Запрещено хранить вместе пищевые и непищевые продукты.