



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Міністэрства аховы здароўя
 ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
 САНИТАРНЫ ЎРАЧ
 РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, вул. Мяснікова, 39
 факс 200-64-59 E-mail:mrimgzha@belcmt.by

Тэлефон 222-69-97

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Міністэрства здравоахранення
 ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
 РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, ул. Мясникова, 39
 факс 200-64-59 E-mail:mrimgzha@belcmt.by

22. ноября 2006 г. № _____

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 139

Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.51-21- 2006 «Гигиенические требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока»

В целях исполнения Закона Республики Беларусь 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 года (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000г., №52,2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-21-2006 «Гигиенические требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока» и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 01 марта 2007 года.

2. С момента введения в действие Санитарных правил и норм 2.3.4.15-21-2006 «Гигиенические требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока» не применять на территории Республики Беларусь «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе», утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 27 декабря 1978 года №1955-78 и «Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств», согласованные начальником Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР 29 сентября 1986 года.

3. Главным государственным санитарным врачам областей и г.Минска довести данное постановление до сведения заинтересованных и установить контроль за его выполнением.

М.И. Римжа
 М.И. Римжа

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Республиканские санитарно-гигиенические и санитарно-
противоэпидемические правила и нормы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-21-2006

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОЧНО-ТОВАРНЫМ ФЕРМАМ
И КОМПЛЕКСАМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА**

Минск - 2006

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
22.11.2006 № 139

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-21-2006

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОЧНО-ТОВАРНЫМ
ФЕРМАМ И КОМПЛЕКСАМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее – Санитарные правила) разработаны на основании Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения республики. Устанавливают гигиенические требования к территории, размещению, санитарно-техническому состоянию молочно-товарных ферм и комплексов по производству молока (далее - фермы и комплексы), к условиям производства и первичной обработке сырого молока, приемке, хранению, транспортировке, к мероприятиям по охране окружающей среды.

2. Положения настоящих санитарных правил распространяются на все действующие, проектируемые, строящиеся и реконструируемые фермы и комплексы.

3. В отношении существующих ферм и комплексов:

требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

требования, которые могут быть внедрены после реконструкции, должны быть выполнены в течение 3 лет с момента введения в действие настоящих санитарных правил;

все остальные требования, изложенные в настоящих санитарных правилах, выполняются в полном объеме.

4. В отношении проектируемых, вновь строящихся и реконструируемых ферм и комплексов настоящие санитарные правила применяются в полном объеме.

5. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, реконструкция и расширение действующих ферм и комплексов

должно производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, строительных норм и правил.

6. Выбор и отвод земельного участка для строительства, реконструкции ферм и комплексов, источника водоснабжения, системы канализации и спуска сточных вод производятся в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм и подлежат обязательному предварительному согласованию с органами государственного санитарного надзора в установленном порядке.

7. Ввод в эксплуатацию ферм и комплексов должен осуществляться при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

8. Запрещается ввод в эксплуатацию ферм и комплексов при незавершенных строительных работах и с отступлениями от утверждённой проектной документации.

9. Санитарно-защитная зона для ферм и комплексов, определяется в соответствии с Санитарными правилами и нормами № 10-5 РБ 2002 «Санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Санитарно-защитные зоны», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002г., № 68.

10. Территория ферм и комплексов должна быть ограждена, благоустроена и озеленена, иметь 2 отдельных въезда.

11. Территория должна иметь функциональное зонирование и подразделяться на следующие зоны: производственную, хозяйственную, хранения и приготовления кормов, хранения и обеззараживания навоза.

12. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны иметь ровное твёрдое не пылящее покрытие без повреждений и выбоин.

13. Подъездные пути, проезды, проходы и площадки на территории должны регулярно очищаться от мусора. В летнее время подъездные пути, проезды, проходы необходимо поливать, а в зимнее время - очищать от снега и льда и в случае обледенения посыпать песком.

14. В производственной зоне размещаются коровники, выгульные дворы и площадки, доильный блок, родильное отделение и другие объекты.

15. В хозяйственной зоне размещаются здания и сооружения хозяйственной службы: гаражи, склад горюче-смазочных материалов, эстакада для мойки машин, площадка для дезинфекции машин.

16. Для сбора и временного хранения мусора должны быть установлены водонепроницаемые сборники (металлические контейнеры) с плотно закрывающимися крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на

1 м во все стороны. Площадка для мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон стеной высотой не менее 1,5м, озеленена. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных помещений.

17. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться по мере необходимости, но не реже 3 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены, растворами разрешенных Министерством здравоохранения дезинфицирующих средств в установленных концентрациях. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом.

18. Туалеты, расположенные вне помещений, должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и вспомогательных зданий, иметь водонепроницаемые выгребные ямы, закрываемые крышками, содержаться в чистоте. При наполнении выгребных ям и туалетов на 3/4 глубины их очищают.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

19. Общие требования к организации хозяйственно-питьевого водоснабжения и содержанию хозяйственно-питьевого водопровода на фермах и комплексах устанавливаются Санитарными правилами 2.1.4.12-3-2005 для хозяйственно-питьевых водопроводов, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 марта 2005г., № 27.

20. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с Санитарными правилами и нормами 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 06 января 1999г., №1 и подлежат обязательному согласованию с органами государственного санитарного надзора.

21. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, а также порядок определения контролируемых показателей качества питьевой воды должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 19 октября 1999г., № 46.

22. На каждой ферме и комплексе строят навозохранилище по утвержденному проекту в соответствии с действующими нормами технологиче-

ского проектирования систем удаления, обработки и обеззараживания, хранения, подготовки и использования навоза. Очистные сооружения и навозохранилища следует устраивать с подветренной стороны по отношению к ферме, а также населенным пунктам, не ближе 60 м от животноводческих зданий и 100 м от молочных блоков.

23. Территория очистных сооружений должна быть ограждена изгородью, озеленена, благоустроена, и иметь проезды и подъездную дорогу с твердым покрытием.

24. Устройство очистных сооружений ферм и комплексов должно завершаться до их пуска в эксплуатацию.

25. Системы удаления жидкого навоза из коровников должны обеспечивать своевременное удаление экскрементов, максимальную чистоту животноводческих помещений.

26. На каждой молочной ферме (комплексе) должен быть предусмотрен один из способов обеззараживания жидкого навоза: длительное выдерживание, химический или биологический.

27. Обеззараживание и спуск сточных вод осуществляют согласно действующим санитарным правилам и нормам по охране поверхностных вод от загрязнения сточными водами.

28. Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

29. Для поливки территории и наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода; водопроводы технической и питьевой воды должны быть отдельными и покрашены в отличительный цвет, не иметь соединений между собой.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ, РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ПОМЕЩЕНИЙ

30. На каждой ферме и комплексе (с количеством поголовья 400 коров и более) оборудуется санитарный пропускник, построенный по типовому проекту. Санитарный пропускник состоит из санблока и дезблока. Размещается на линии ограждения при главном въезде (входе) в составе административного или в отдельно стоящем здании. В санблоке проводится санитарная обработка обслуживающего персонала, а также дезинфекция, стирка и сушка спецодежды и обуви. Дезблок предназначен для дезинфекции транспортных средств, оборудуется бетонированной дезванной для дезинфекции колес автотранспорта, а также дезустановкой.

31. Для приемки и хранения молока на территории фермы и комплексов оборудуется молочная в виде изолированных помещений в коровнике

или отдельного здания с помещениями для первичной обработки и временного хранения молока, для санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. В молочной предусматривают отдельное помещение для проведения исследований молока (лаборатория). Допускается оборудование одной лаборатории – на все хозяйство при условии наличия на нескольких фермах незначительного поголовья животных (от 100 и менее коров на одну ферму).

32. Полы во всех помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам.

33. В молочной, доильном зале, лаборатории, помещениях для хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств панели стен окрашивают масляной краской светлых тонов или облицовывают плиткой из кафеля или полимерных материалов, а верхнюю часть стен окрашивают масляной краской. Применяются только краски и материалы, разрешенные Министерством здравоохранения для этих целей.

34. Потолки и стены выше панелей должны быть побелены или окрашены водоземлемыми красками, разрешенными к применению Министерством здравоохранения.

35. При входе в тамбуры коровников и другие производственные помещения ферм и комплексов для очистки и дезинфекции обуви оборудуют скребки и дезинфекционные кюветы (ванны, соломенные маты, ящики с опилками или мелко нарезанной соломой и др.), которые систематически заполняют дезинфицирующим раствором.

36. При организации доения непосредственно в летних лагерях содержания коров должно быть обеспечено снабжение: достаточным количеством холодной и горячей воды питьевого качества, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, рукавицами, и т.п.

ГЛАВА 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДОИЛЬНО-МОЛОЧНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

37. Доильно-молочное оборудование должно быть изготовлено из материалов, не подвергающихся коррозии, с легко промываемой и дезинфицируемой поверхностью, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

38. Для охлаждения молока фермы (комплексы) оснащают холодильными установками. Для охлаждения молока во время доения в потоке в комплекте молочного оборудования должен предусматриваться пластинчатый охладитель.

39. Вся система молокопроводящих линий доильных установок производственной зоны, родильного отделения и всех путей транспортировки молока на ферме и комплексе должна быть оборудована приспособлением для циркуляционной санитарной обработки с автоматическим управлением всех процессов.

40. На крупных фермах и комплексах должно предусматриваться оборудование для высокотемпературной пастеризации молока от коров, находящихся в специальной изолированной секции, а также в случае появления среди животных инфекционных заболеваний.

41. Каждый молочный танк должен наполняться молоком непосредственно из молокопровода.

42. Доильная система должна работать в строгом соответствии с техническими параметрами, регламентируемыми паспортом на доильную установку, инструкцией по ее эксплуатации.

43. Мойку и дезинфекцию доильного оборудования и молочной посуды проводят после каждого доения с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения для этих целей, в соответствии с рекомендациями производителей.

44. Качество санитарной обработки считается удовлетворительным, если на 1 см^2 исследуемой поверхности будет обнаружено до 100 микробных клеток при отсутствии в смывах кишечной палочки.

45. После окончания доения должно обеспечиваться своевременное отключение и снятие доильных стаканов.

46. После мойки и дезинфекции доильно-молочное оборудование, емкости для хранения и транспортировки молока должны ополаскиваться водой питьевого качества.

47. Большие емкости после мойки и дезинфекции должны оставаться с открытым краном до их следующего использования.

48. Оборудование и приспособления для доения и все их части должны постоянно содержаться в чистоте и хорошем физическом и санитарном состоянии.

Инвентарь, приспособления, щетки, предназначенные для уборки помещений, должны храниться в соответствии с требованиями гигиены.

ГЛАВА 5 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СБОРУ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА

49. Доярка (оператор машинного доения) перед доением обязана вымыть руки с мылом и вытереть их чистым индивидуальным полотенцем, затем надеть чистый комбинезон или халат и косынку.

50. Перед началом доения отдельной коровы доярка (оператор) должны проверить внешний вид молока путем сдаивания первых струек молока из каждой доли вымени.

Первые струйки молока сдаивают в специальную кружку или молочно-контрольную пластинку. При обнаружении каких-либо отклонений молоко такой коровы не подлежит сдаче.

Недопустимо сдаивание первых струек молока на пол стойла.

По окончании доения молоко немедленно должно быть доставлено в молочную.

При ручном способе доения ведра с молоком, когда они находятся в коровнике и доставляются в молочную, должны быть закрыты крышкой.

51. Первичную обработку молока осуществляют в молочной. Полученное при доении молоко для очистки от механических примесей процеживают через цедилку со специальным фильтром.

52. Для фильтрации молока применяют белую фланелевую, вафельную, лавсановую, ткань типа «Спон-Бонд» и другие ткани, разрешенные Министерством здравоохранения для этих целей.

Фильтры из нетканого полотна используют для процеживания одной фляги молока, после чего они утилизируются и заменяются новым.

Тканевые фильтры по мере загрязнения их механическими примесями прополаскивают в проточной воде.

53. Очистка молока при доении коров на доильных установках с длинным молокопроводом осуществляется в потоке с помощью нарукавного фильтра из ткани типа «Спон-Бонд». Допускается использование других разрешенных Министерством здравоохранения для этих целей фильтров.

54. После окончания процеживания молока всего удоя фильтры из хлопчатобумажных тканей стирают с применением моющего средства, разрешенного Министерством здравоохранения для этих целей в соответствии с рекомендациями производителя, прополаскивают в проточной воде, кипятят в течение 12-15 мин и высушивают.

Фильтры из лавсановой ткани после стирки в растворе моющего средства, замачивают в дезинфицирующем растворе в соответствии с рекомендациями производителей. После окончания мойки и дезинфекции прополаскиваются и высушиваются.

55. Молоко, полученное на доильной установке, через центральный молокопровод перекачивается в молочные танки, где охлаждается.

56. Охлаждают молоко на проточных пластинчатых охладителях, либо в резервуарах – охладителях. На крупных фермах и комплексах применяют центробежные очистители-охладители молока.

57. При машинном доении в молокопровод молоко должно охлаждаться немедленно в потоке.

58. Допускается временное хранение в молочной охлажденного молока до $4-6^{\circ}\text{C}$, в течение 12-24 ч с последующим вывозом, специализированным охлаждаемым транспортом на молокоперерабатывающее предприятие по установленному графику. Температура молока при приемке его на молочном заводе не должна превышать 10°C .

59. При доении в переносные ведра промежуток времени между выдаиванием молока и началом его охлаждения не должен превышать 16—20 мин.

60. Продолжительность хранения молока зависит от температуры охлаждения: при 8°C предельное время хранения молока — 12 часов, при $6-8^{\circ}\text{C}$ — 18-22 ч., при $4-6^{\circ}\text{C}$ — 18-24 ч.

61. По согласованию с предприятиями молочной промышленности допускается реализация молока без охлаждения в течение 1 ч после окончания дойки.

62. Транспортируют молоко на молокоприемные пункты и перерабатывающие предприятия в автомолцистернах и металлических флягах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

63. Используемый транспорт для транспортировки молока должен быть технически исправен, чистый, иметь маркировку и санитарный паспорт.

64. Не допускается перевозка молока вместе с сильно пахнущими, пылящими и ядовитыми веществами (бензин, керосин, деготь, ядохимикаты, цемент, мел и др.), а также использование молочных цистерн для перевозки других веществ.

65. Емкости, используемые для перевозки молока, должны герметически закрываться крышками, снабженными уплотнительными прокладками из резины или полимерных материалов, допущенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами. Использование в качестве уплотнительных прокладок других материалов запрещается.

66. Цистерны и фляги с молоком перед отправкой с молочной фермы (комплекса) пломбируют. Летом фляги заполняют молоком как можно полнее во избежание его взбалтывания и сбивания жира во время транспортировки, а зимой — только до горловины.

67. Молоко, полученное в разные смены (утреннего и вечернего доения) не смешивается, хранится охлажденным в отдельных холодильных емкостях.

68. Если в течение 1 часа после доения молоко не отправлено на перерабатывающее предприятие, оно должно быть охлаждено до температуры 6°C или ниже в случае, если забор молока из хозяйства осуществляется один раз в день.

69. До отправки на перерабатывающее предприятие молоко должно находиться в молочной в холодильниках.

70. Молочная должна использоваться исключительно для первичной обработки молока и хранения доильного оборудования.

71. Перекачка молока в автомолцистерну производится через молокопровод, подведенный к заборному отверстию в стене молочного блока с расчетом, чтобы не осуществлялся заезд молоковоза на территорию фермы и комплекса.

ГЛАВА 6 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

72. На молочно-товарной ферме и промышленном комплексе, должен быть организован производственный контроль в соответствии с требованиями Санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003г., № 183.

73. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией молочно-товарной фермы, промышленного комплекса или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе с соблюдением периодичности и полноты исследований, согласно программы производственного контроля.

74. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырого молока устанавливается изготовителем по согласованию с территориальными органами государственного санитарного надзора с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

75. По показателям безопасности качеству сырое молоко должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г., № 18.

76. В молоке не допускается содержание ингибирующих веществ (моющих и дезинфицирующих средств — формалин, перекись водорода; нейтрализующих средств — сода, аммиак; антибиотики, антибактериальные средства, включая сульфаниламиды, хинолоны, анаболические, гормональные, тиреостатические, бета-агностические препараты).

77. Содержание радионуклидов в молоке, не должно превышать действующие Республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЗИНФЕКЦИИ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ

78. Стирка и дезинфекция спецодежды рабочих должна проводиться не реже одного раза в 3 дня.

79. Спецодежда дезинфицируется в огневой паровоздушной пароформалиновой камере в соответствии с инструкцией по дезинфекции спецодежды и других предметов в огневой паровоздушной пароформалиновой камере. При отсутствии пароформалиновой камеры для этой цели приспособляются небольшие помещения, которые перед каждой обработкой тщательно герметизируются.

80. Дезинфекция спецодежды также может проводиться методом замачивания в дезинфицирующих растворах или другими методами.

ГЛАВА 8 МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С НАСЕКОМЫМИ И ГРЫЗУНАМИ

81. Администрация обязана обеспечить проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами (на территории и во всех помещениях).

82. Дезинсекции и дератизации проводятся по договору с учреждениями государственного санитарного надзора или с другим специализированным предприятием, имеющим лицензию на проведение данных работ.

83. Для борьбы с насекомыми и грызунами должны применяться современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Республики Беларусь в установленном порядке.

84. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинсекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

ГЛАВА 9 МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ, ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ОБСЛЕДОВАНИЯ, ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

85. Все работники обязаны соблюдать правила личной гигиены и технику безопасности.

86. Каждый работник несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение санитарно-гигиенических требований на своем участке.

87. Лица, поступающие на работу и работники, должны проходить предварительный и периодические медицинские обследования в установленном порядке.

88. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка установленного образца, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные происхождения обучения по программе гигиенической подготовки.

На ферме и комплексе должно быть организовано централизованное хранение медицинских книжек.

89. По эпидемическим показаниям решением территориальных органов и учреждений государственного санитарного надзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работников.

90. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, могут быть отстранены от работы в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

91. Лица, не имеющие документов о медицинских обследованиях, учреждениях государственного санитарного надзора не допускаются на работу с животными на ферме (комплексе).

92. Ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших необходимых медицинских обследований, несет заведующий фермой и начальник комплекса, в фермерских хозяйствах - его владелец.

93. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями или являющиеся их бактерионосителями.

94. Заведующий фермой (начальник комплекса) должен иметь аптечку с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

95. Все работники обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

при входе на предприятие тщательно очищать обувь;

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы принять душ, а при его отсутствии тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и провести их антисептическую обработку, надеть чистую спецодежду так, чтобы она полностью закрывала одежду, подобрать волосы под косынку, колпак (шапочку). Запрещается закалывать санитарную одежду булавками и иглами, хранить в карманах булавки, зеркала и другие предметы личного туалета;

работающие с молоком, должны иметь спецодежду и полотенце, которые необходимо содержать в чистоте и хранить в отдельном помещении (раздевалке);

запрещается выходить в спецодежде из производственного помещения;

не принимать пищу и не курить в помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;

тщательно следить за чистотой рук; ногти на руках нужно стричь коротко; мыть и проводить антисептическую обработку рук следует перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;

к машинному доению коров и работе с молоком допускаются только лица, прошедшие специальную подготовку и инструктаж по технике безопасности;

после окончания работы сдавать рабочее место в чистоте и порядке, спецодежду вешать в гардеробной или сдавать лицу, ответственному за прием, хранение и выдачу этой одежды

96. На каждой молочной ферме и комплексе создается санитарный пост из числа их работников, которым осуществляется контроль, за выполнением работающими правил личной гигиены, соблюдением чистоты и порядка. Ими проводится профилактическая работа по охране здоровья доярок (операторов), ежедневно осматриваются открытые части тела доярок на отсутствие гнойничковых заболеваний, контролируется своевременность прохождения обслуживающим персоналом профилактических медицинских обследований.

97. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, других симптомах заболеваний работающие обязаны немедленно сообщить об этом администрации, санитарному посту и медицинскому работнику.

98. После медицинского обследования или лечения предъявить личную медицинскую книжку заведующему фермой или начальнику комплекса для отметки в списке работников фермы (комплекса).

99. При приготовлении моющих, дезинфицирующих растворов и при пересыпке порошкообразных моющих средств из заводской упаковки в расходную тару необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты: респираторами или ватно-марлевыми повязками, защитными очками, резиновым и перчатками, прорезиненным фартуком и резиновыми сапогами.

100. Ответственный за правильное хранение моющих и дезинфицирующих средств и приготовление растворов назначается приказом.

ГЛАВА 10

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

101. Руководитель (заведующие фермой, бригадиры, администрация комплекса) обязан обеспечить:

наличие настоящих Санитарных правил и обеспечение работников предприятия документацией, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

ознакомление всех работников с настоящими Санитарными правилами и нормами, обеспечение их неукоснительного выполнения всеми работниками;

организацию и обеспечение выполнения всех постановлений, предписаний, необходимых дополнительных профилактических мероприятий, определяемых органами и учреждениями государственного санитарного надзора;

организацию разработки и обеспечение выполнения производственного контроля;

прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью учреждения для записи актов и предложений представителей органов и учреждений государственного санитарного надзора;

условия труда работников в соответствии с законодательством, санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами и правилами техники безопасности;

обеспечение всех работников предприятия чистой спецодеждой в соответствии с утвержденными отраслевыми нормами, а также, в случае необходимости, средствами индивидуальной защиты от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды;

смену спецодежды и индивидуальных полотенец по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 3 дня;

организацию регулярной централизованной стирки и починки специальной одежды, выдачу ее для носки только во время работы;

создание условий для выполнения работниками предприятия правил личной гигиены;

наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;

наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, и других предметов материально-технического оснащения;

обеспечение наличия на предприятии достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря и создание условий для правильного их хранения и использования;

проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

обеспечение защиты окружающей среды от производственной деятельности предприятия;

организацию санитарно-просветительной работы с персоналом;

102. Контроль за соблюдением настоящих санитарных норм и правил осуществляют органы и учреждения государственного санитарного надзора.

103. Виновные в нарушениях требований настоящих санитарных правил и норм привлекаются к ответственности в соответствии с Законодательством Республики Беларусь.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны Скуранович А.Л., Горенюк Ю.М. (ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»)

2. Утверждены и введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006г. № 139.

3. Вводятся в действие с 01 марта 2007 г. взамен «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе», утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 27 декабря 1978 года №1955-78 и «Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств», согласованные начальником Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР 29 сентября 1986 года.