

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ  
Міністэрства аховы здароўя  
ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ  
САЇТАРНЫ ЎРАЧ



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ  
Министерство здравоохранения  
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

220048, г. Минск, ул. Мясникова, 39  
факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

Телефон 222-69-97

220048, г. Минск, ул. Мясникова, 39  
факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

«23» августа 2005 г. № \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 120

Об утверждении  
Санитарных правил и норм  
2.3.4.15-15-2005 «Санитарно-  
гигиенические требования к  
производству мяса и  
мясопродуктов»

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

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-15-2005 и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 02 января 2006 года.

2. С момента введения в действие Санитарных правил и норм 2.3.4.15-15-2005 «Санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясопродуктов» не применять на территории Республики Беларусь «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» № 3238-85, утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 27 марта 1985 г.

3. Главным государственным санитарным врачам административных территорий данное постановление довести до сведения всех заинтересованных и установить контроль за его исполнением.

 - М. И. Римжа

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

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-15- 2005

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ МЯСА И  
МЯСОПРОДУКТОВ**

Минск - 2005

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
От 23 августа 2005 № 120

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-15-2005

«САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ МЯСА  
И МЯСОПРОДУКТОВ»

ГЛАВА 1  
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее – Правила) устанавливают гигиенические требования к производству мяса и мясных продуктов.

2. В отношении существующих предприятий по производству мяса и мясопродуктов:

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

гигиенические требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 3 лет с момента введения в действие настоящих Правил;

все остальные гигиенические требования, изложенные в настоящих Правилах, выполняются в полном объеме.

3. В отношении вновь строящихся предприятий по производству мяса и мясопродуктов настоящие Правила применяются в полном объеме.

ГЛАВА 2  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4. Настоящие Правила определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех предприятий, цехов, участков предприятий по производству мяса и мясопродуктов (в дальнейшем – предприятий) всех форм собственности, ведомственной принадлежности, направленные на обеспечение выпуска качественной и безопасной продукции.

5. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должны производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, строительными нормами и правилами и нормами технологического проектирования.

6. Строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должно осуществляться по проектам, согласованным с органами государственного санитарного надзора.

7. Ввод в эксплуатацию предприятий должен осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

8. Ассортимент вырабатываемой предприятиями мясной продукции должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор. Ассортимент вырабатываемой на предприятии продукции подлежит согласованию с органами государственного санитарного надзора в случаях:

- изменения ассортимента перечня производимой продукции;
- изменения санитарно-технического состояния объекта;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпидемической ситуации, связанной с продукцией объекта или с ситуацией на объекте;
- осложнения санитарно-эпидемической обстановки на территории.

9. Постановка новых видов мясной продукции на производство должна осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

10. На производстве должны вестись журналы для отметок временных этапов технологических регламентов и нормируемых технологическими инструкциями качественных показателей продукции на всех этапах технологического процесса.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

11. Выбор и отвод земельного участка под строительство предприятий должен производиться при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор. При отводе участка следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, рельеф местности, уровень стояния грунтовых вод, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны и др.

Участок должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным предприятиям, выделяющим производственные вредности, санитарно-техническим устройствам и с подветренной стороны – к жилым домам, лечебно-профилактическим организациям, культурно – бытовым зданиям.

12. Предприятия, их отдельные здания и сооружения с техническими процессами, являющимися источниками воздействия на среду обитания и здоровья человека, необходимо отделять от жилой застройки санитарно-защитными зонами, размеры и порядок организации которых должны соответствовать требованиям СанПиН 10-5 РБ 2002 «Санитарные правила и нормы Санитарно-защитные

зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2002г. № 74.

13. Территория предприятия должна быть ограждена сплошным забором, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию в зависимости от грунта. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных или иных заглубленных помещений (производственных, вспомогательных).

Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

14. Территория предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную, хозяйственно-складскую, базу предубойного содержания скота.

15. В предзаводской зоне следует размещать здание административных и санитарно-бытовых помещений, прачечную, здравпункт, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания; склады продовольственного сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе).

16. В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (склады, градирни, насосные станции, котельную, помещения для хранения строительных материалов, тары, ремонтно-механические мастерские, гаражи, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты).

17. В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

18. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

сырья и готовой продукции;

здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в карантин, изолятор или санитарную бойню;

пищевой продукции со скотом, навозом, отходами производства.

19. Территория предприятия должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и др.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты и др.).

20. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями, газонами. Территория предприятия по периметру участка и между зонами должна быть озеленена. Не допускается посадка де-

ревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, семена, которые могут засорять оборудование и продукцию.

21. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

22. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов, загрязняющих окружающую среду, следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м – до бытовых помещений. Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 25 метров.

Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

23. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке, площадь которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон стеной высотой не менее 1,5 м.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 25 метров.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться при их накоплении более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день с последующей мойкой и дезинфекцией мусоросборников и площадки, на которой они расположены.

Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря для уборки территории должно быть выделено помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники.

24. Для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором по указанию ветеринарного врача предприятия (в зависимости от эпизоотической обстановки), своевременно очищаемые. Предприятия, имеющие специальные дезпромывочные пункты для автомашин, дезинфекционные барьеры около этих пунктов не сооружают, а остальные дезинфекционные барьеры размещают по согласованию с территориальными органами государственного ветеринарного надзора.

25. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки следует систематически очищать от снега и льда и посыпать песком.

26. На территории предприятия необходимо предусмотреть наличие 2 площадок для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производ-

ства (одна - для транспорта по транспортировке живого скота, вторая – для транспорта, перевозящего продукцию).

#### ГЛАВА 4 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

27. Устройство системы водоснабжения предприятий должно отвечать требованиям СНиП 2.04.02-84 «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения» и СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий», а также настоящих Правил.

28. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества; расчет потребности в воде следует производить в соответствии с «Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности», и СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

29. Водоснабжение предприятий должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

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

31. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм 10-124 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999г., №46, с периодичностью, согласованной с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

32. В системе водоснабжения предприятий, при необходимости, следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения предприятий водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, а также для обеспечения времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением. Обмен воды в резервуарах должен производиться в сроки не более чем 48 часов. В каждом резервуаре должен храниться половинный объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды.

33. Помещения резервуаров для запаса воды должны быть изолированы,

пломбироваться и содержаться в чистоте.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет:

Резервуар № \_\_\_\_\_ Объем \_\_\_\_\_ м Очищен  
 \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.  
 Продезинфицирован \_\_\_\_\_ 200 \_\_\_\_ г.

Очистка и дезинфекция резервуаров для чистой воды производится не реже 1 раза в квартал.

34. Профилактическая промывка, проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводных сетей, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п. должна производиться не реже одного раза в год в соответствии с графиком, согласованным с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

35. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрываемом помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправный манометр, кран для отбора проб воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока. Предприятия должны иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

36. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая», «техническая».

Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

37. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать дезинфицирующими средствами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь, согласно рекомендациям производителя по их применению в данной отрасли с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехах, моечной и т.д.

Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения; дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

38. О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация предприятия обязана немедленно проинформировать территориальные органы государственного санитарного надзора и коммунального хозяйства.

39. В производственных помещениях следует предусматривать: подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой стационарных смесителей к точкам водозабора для технологических нужд; смывные краны из расчета один кран на 100 м. площади в цехах, но не менее одного смывного крана на помещение; раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом, устройством для антисептики рук, разовым полотенцем.

Водопроводные краны, раковины для мытья рук должны быть оснащены педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики, сатураторные установки, или бутилированная питьевая вода на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

Температура питьевой воды должна быть в пределах 8-20 °С.

40. Для системы горячего водоснабжения должна использоваться вода, отвечающая требованиям Санитарных правил и норм 10-124 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999г., № 46. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

41. Устройство системы канализации предприятий должно отвечать требованиям СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения» и СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий», а также – требованиям настоящих санитарных правил.

42. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятие быть присоединено к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию. Предприятия должны иметь собственные очистные сооружения. Условия сброса отработанных сточных вод определяются требованиями действующих санитарных правил и норм по охране поверхностных вод от загрязнения.

Условия сброса сточных вод каждого конкретного предприятия должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора.

43. Сети наружной канализации на территории предприятия целесообразно располагать ниже водопроводных коммуникаций. В отдельных случаях по согласованию с органами государственного санитарного надзора допускается заложение

ние водопроводных и канализационных сетей на одной глубине. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям СНиП 2.04.02-84 «Снабжение. Наружные сети и сооружения» и СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения».

44. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

45. Сточные воды предприятий перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

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

46. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20-30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук через сифон без разрыва струи.

47. Слив в канализацию сточных вод от оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

48. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола в зависимости от количества сточных вод. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

49. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов. Стояки с производственными стоками целесообразнее располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям из нейтральных помещений. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при отсутствии в их пределах ревизий.

## ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

50. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

51. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение: световой коэффициент (СК) должен быть в пределах 1:6 – 1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение.

52. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных, при необходимости - местным или комбинированным.

53. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами, не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

54. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальными ламповыми патронами, сплошным защитным стеклом). Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

55. Цеха переработки пищевой крови и крови, предназначенной для лечебных целей, помещения фасовки и хранения готовой продукции должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета 1,5-2,2 Вт на 1 м<sup>3</sup> воздуха. Учет времени работы бактерицидных установок (в соответствии с паспортным ресурсом) ведется в специальном журнале.

56. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм<sup>2</sup>. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

57. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне здания. Не допускается замена стекол в световых проемах прозрачными материалами.

58. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и другими должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в месяц.

59. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами.

60. В случае перепланировки, изменении в назначении производственного помещения, а также, при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

61. Предприятия должны быть обеспечены, кроме основного освещения, аварийным.

62. Система отопления должна отвечать требованиям СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование», СНиП 2.09.02-95 «Производственные здания», СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания».

63. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя воду; допускается также использование водяного насыщенного пара.

64. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей предприятий или за пределами промплощадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов, допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

65. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

66. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

67. С целью предупреждения переохлаждения рабочих производственных помещений следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

68. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», ВНТП 5321739-85 «Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности» и настоящих Санитарных правил.

69. В производственных и вспомогательных помещениях средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

- сохранения здоровья и работоспособности персонала;
- сохранения продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранения оборудования.

70. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 марта 1999г. №12.

71. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм 2.2.4/2.1.8.-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002г. № 158, Санитарных правил и норм 2.2.4./2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря

2002 г. № 159, Санитарных норм 9-86-98 «Шум на рабочих местах. Предельно допустимые уровни», Санитарных норм 9-89-98 «Вибрация производственная общая. Предельно допустимые уровни», Санитарных норм 9-90-98 «Вибрация производственная локальная. Предельно допустимые уровни».

72. В производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами.

73. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб.

На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть засетчены.

74. Бытовые помещения, туалеты, помещения лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

75. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и другими).

76. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях в целом воздухообмен с балансом притока и вытяжки. С целью локализации вредности в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения - положительный дисбаланс.

77. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

78. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных с ними помещениях, во избежание попадания дыма и газов, предусматривать приточную вентиляцию с механическим побуждением.

## ГЛАВА 6 БАЗА ПРЕДУБОЙНОГО СОДЕРЖАНИЯ СКОТА

79. На территории базы предубойного содержания скота, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м и зелеными насаждениями, оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и

специальную тележку для их вывоза. Карантинное отделение предназначено для содержания скота, подозрительного по заражению и заболеванию, изолятор – для содержания больного скота, санитарная бойня оборудуется для уоя больных или с подозрением на заболевание животных и несоответствии сопроводительных документов. При отсутствии на предприятии санитарной бойни в шкуроконсервировочном цехе выделяют участок для дезинфекции и посола шкур больных животных, убитых в общем убойном цехе.

80. На предприятиях мощностью до 20 тонн мяса в смену вместо санитарной бойни допускается оборудовать отдельное помещение для уоя подозрительных в заболевании или больных животных.

При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после уоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов уоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, производственную тару, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

81. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, умывальник, емкость с дезинфицирующим раствором и дезковрик для дезинфекции обуви.

82. Полы, стены, кормушки, жижесборник и прочее оборудование карантинного отделения и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантинном отделении и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и др. инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантинного отделения, изолятора, санбойни и пункта санитарной обработки автотранспорта, перед спуском в общую канализацию пропускают через навозоуловитель, грязеотстойник, обезвреживают в дезинфекторе (хлораторной установке).

83. Мойку оборудования и помещений санитарной бойни осуществляют по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию – в конце работы или по распоряжению ветеринарного врача.

84. Загоны для скота, в которые разгружают убойных животных, должны соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине или одном железнодорожном вагоне.

85. Каждая партия животных, направляемых на предприятие, должна сопровождаться ветеринарным свидетельством (или справкой) с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и места их выхода по заразным болезням. То же самое касается животных, доставляемых на убой частными владельцами.

86. Весь поступающий на предприятие скот до приемки и размещения на скотобазе подвергают ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарными требованиями.

87. Содержание скота, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загонов должна иметь кормушки и устройства для привязи животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных и людей.

88. Помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

89. Для сбора каныги устраивают каньжные башни или специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками или специальные емкости (контейнеры), с плотно закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника (башни, контейнера) должна быть забетонирована. Каныгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.

90. Транспорт после вывоза навоза и каныги тщательно промывают и дезинфицируют.

91. Биотермическое обеззараживание навоза проводят на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывают с территориальными органами государственного санитарного надзора.

92. Транспорт, доставивший на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза подлежит обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории базы, о чем делается соответствующая запись в специальном журнале и отметка в путевом листе.

## ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

93. Предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения и цеха предприятий должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 9-94-98 «Санитарные правила и нормы содержания и эксплуатации производственных предприятий», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998г № 53, и обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и технологической документации, а их планировка обеспечивать поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.

94. Площадь и объем производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее  $4,5\text{ м}^2$  площади и  $15\text{ м}^3$  воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

95. Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

У входа в производственные помещения помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

96. В производственных цехах и помещениях санитарного блока стены и колонны на высоту 3 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку и дезинфекцию. Материалы, применяемые для внутренней отделки цехов и помещений предприятий, должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Соединения потолка, стен и пола должно быть без щелей, закруглены.

97. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

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

99. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

100. Запрещается покраска, ремонт производственных помещений и оборудования, коридоров, рекреаций одновременно с выработкой продукции.

101. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

102. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту.

103. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и цехового транспорта производят в сроки и способами, определяемыми Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

104. В цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают обезжиривающими средствами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

105. Внутрицеховые двери должны быть изготовлены из материалов (исключая дерево), дающих возможность проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

106. Трапы (лотки) для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке и дезинфекции в конце смены.

107. Для хранения и очистки инвентаря и оборудования, предназначенного для уборки помещений, следует предусматривать помещения площадью не менее 3 м<sup>2</sup>, оборудованные моечными ваннами с подачей к ним проточной холодной и горячей воды через смесители, а также приспособлениями для сушки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь маркируется и применяется отдельно для туалетов, душевых комнат и других помещений.

108. На предприятиях не реже 1 раза в месяц должен проводиться санитарный день согласно графика, согласованного с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

109. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, разделочные доски, емкости, весы, ножи, рамы, конвейерные ремни и другое оборудование должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

110. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998г № 53 и располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему.

111. Поверхности технологического оборудования, чаны, ванны, посуда, лотки, желоба, рамы должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

112. Столы, служащие для приема спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса используют специальные доски из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. По окончании смены их тщательно очищают, моют и дезинфицируют или обрабатывают паром в паровой камере.

113. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и других должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь, согласно рекомендациям производителя по их применению в данной отрасли.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или специальных шкафах.

Приготовление растворов дезинфицирующих средств должно проводиться в специально выделенном помещении. Дезинфицирующие растворы должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

114. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого ин-

вентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

115. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

116. Предприятие обязано периодически, но не реже одного раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять, согласно графика, контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук рабочих.

При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

117. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители (оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции) и с присоединением к канализации через воздушные разрывы.

118. Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в ваннах. Режим мытья тары, инвентаря, оборудования должен осуществляться согласно «Инструкции по мойке, обработке и дезинфекции оборудования, тары, инвентаря для предприятий мясной промышленности».

119. После обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются; храниться они должны на стеллажах, полках высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

120. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие. Запрещается отпускать и перевозить мясо и мясопродукты в транспортной (оборотной) таре и транспорте, не отвечающих требованиям санитарных правил и норм.

## ГЛАВА 9 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

121. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов, обеспечивался выпуск доброкачественных мяса и мясных продуктов и соблюдение требований технических нормативных правовых актов и технологической документации.

122. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующим техническим нормативным правовым актам, санитарно-эпидемиологическому законодательству и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, а для подлежащих государственной гигиенической регистрации и (или)

сертификации обязательно наличие удостоверения о государственной гигиенической регистрации и (или) сертификата соответствия.

123. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство после заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия, которое отражается в специальном журнале.

124. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

125. После вскрытия тары сырье пересыпается или переключивается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

126. Спуски, тележки, баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и других) должны быть отдельными для каждого вида сырья, промаркированы и доступны для санитарной обработки.

127. Перевозка сырья, полуфабрикатов по производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

128. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

129. При использовании вспомогательного сырья (круп, овощей, яиц и других компонентов) необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями технологической документации.

130. Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и др.) хранят изолированно от производственных помещений в соответствии с требованиями нормативной документации. Для фасовки пряностей должно быть обособленное помещение, оснащенное механической вентиляцией.

131. После предубойной выдержки скот из цеха предубойного содержания поступает в предубойные загоны, обеспечивающие примерно часовую работу убойного цеха.

132. До убоя с помощью душирующих устройств с восходящими и нисходящими струями воды должна производиться обработка ног животных (свиней целиком).

133. Оглушение скота производят в специальных боксах электротоком. Оглушение скота должно быть проведено так, чтобы не прекращалась деятельность сердца до обескровливания.

134. При выпадении оглушенных животных из бокса должны быть обеспечены условия, исключаящие загрязнение шкур и предохраняющие животных от ушибов.

135. Обескровливание должно производиться при вертикальном положении животного. Перед обескровливанием необходимо предотвратить загрязнение крови и туши животного содержимым желудочно-кишечного тракта.

136. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают желоба (металлические, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

137. Для сбора крови применяется полый нож с резиновым шлангом, конец которого опускается в сборник (флягу). Туши и сборник нумеруют одинаковыми номерами. Кровь, предназначенную для производства медицинских препаратов или для переработки на пищевые цели, собирают только от животных, мясо которых допущено на пищевые цели без каких-либо ограничений.

138. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, емкостями и оборудованием для сбора и первичной обработки крови.

139. При механической съемке шкур с целью предотвращения обсеменения туши микрофлорой, находящейся на поверхности шкуры предпочтение отдается оборудованию, на котором снимаемая шкура находится не сверху туши, а под ней.

140. При переработке свиней без съемки шкур, тушу необходимо подвергать ошпариванию и опалке. Вода в шпарильных чанах должна меняться не менее 2 раз в смену.

141. На участке нутровки необходимо создать условия для сбора и транспортировки конфискатов, удаления содержимого желудка (каныги) должно осуществляться не позднее 30-40 мин. после обескровливания.

К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш должна быть подведена холодная и горячая вода.

142. Непищевые отходы собирают в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

Для сбора конфискатов устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную передвижную закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета.

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

144. Рабочие места ветеринарных врачей цеха первичной переработки скота должны быть оборудованы умывальниками с подводкой проточной горячей и холодной воды, иметь стерилизаторы, емкости с дезрастворами, хорошо освещены, удобными для осмотра туш и органов. На рабочих местах ветеринарных врачей должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки «Стоп» при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

145. На линиях переработки скота должны быть предусмотрены точки ветеринарного осмотра.

146. По окончании ветсанэкспертизы проводится клеймение мяса.

147. Для обработки субпродуктов должно быть предусмотрено отдельное помещение, расположенное рядом с цехом первичной переработки. Для обработки каждой группы субпродуктов отводится отдельное оборудованное место с максимальной механизацией и автоматизацией технологических процессов.

148. Необходимо соблюдать установленные сроки обработки отдельных видов субпродуктов (слизистые субпродукты – не позднее 2-3 часов после убоя животных, остальные – не позднее 5 часов).

149. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только обработанные субпродукты.

150. Субпродукты и кровь передаются из убойного цеха в сырьевое отделение по акту передачи или накладной.

151. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, производят в камере размораживания холодильника (в дефросторе), а при ее отсутствии – в отдельном специально отведенном помещении колбасного цеха.

152. Запрещается обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Для этих целей в обособленном от других цехов помещении должно быть оборудовано отделение. При эксплуатации этого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией. Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок должны производиться на отдельных столах, в отдельной таре, в отдельном помещении или в отдельную смену под контролем ветеринарного врача предприятия. По окончании работы проводят тщательную дезинфекцию помещения, всего оборудования, тары.

153. Передача кишечного сырья из цеха первичной переработки скота в кишечный цех осуществляется по спускам – желобам, в водонепроницаемых тележках или других устройствах, при этом не допускается повреждение стенок кишок и их загрязнение.

154. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод размещают таким образом, чтобы исключалось загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Разборку кишок проводят на стационарном приемно-разборочном конвейерном столе. К рабочим местам должна быть подведена холодная и горячая вода, а для удаления содержимого кишок – устроены канализационные спуски. Для сортировки (продувки) кишок рабочие места должны быть обеспечены подачей сжатого воздуха.

Удаление содержимого из кишок должно проводиться не позднее 30 минут, после убоя животного.

155. На рабочих местах при постоянной работе, а также на местах, где по условиям технологического процесса полы постоянно мокрые или холодные должны предусматриваться подножные решетки, подставки из материалов, легко поддающихся очистке.

156. Цех по производству пищевых жиров должен размещаться в изолированном от остальных цехов помещении.

157. Дробление и опилровку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

158. Трубопроводы для жира ежедневно тщательно стерилизуются паром.

159. Пищевую кровь передают к местам переработки в условиях, исключая ее загрязнение, а продукты из нее упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от технического альбумина и других непищевых продуктов.

160. Сушилки пищевого альбумина должны иметь собственные вентиляционные устройства. Приточный воздух, подаваемый в сушилку, предварительно очищают на фильтре.

161. Для изготовления медицинских препаратов выделяют отдельные производственные помещения. Тару для медицинских препаратов моют и стерилизуют в специально выделенной моечной.

162. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение.

163. Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих кормов, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха.

164. В сырьевом отделении оборудуют моечную для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех непищевых отходов и конфискатов. Возврат в другие цехи инвентаря и транспортных средств разрешается только после их тщательной мойки и дезинфекции.

165. Отпуск продукции цеха кормовых и технических продуктов производят через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов.

Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

166. На предприятиях, не имеющих цехов (участков) по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырье, впредь до отправки его для переработки на другие мясокомбинаты (где имеются цехи сухих кормов), хранят в закрытых емкостях.

167. Для производства колбасных изделий мясо направляют в кулинарно-колбасный цех с разрешения ветеринарного врача, которое отмечается в журнале.

168. Разделка тушь (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам должны проводиться в сырьевом цехе (отделении).

169. Перед обвалкой мясо подвергают сухому туалету, срезая при этом клеймо, в случае необходимости – промывают водой. Для туалета мяса выделяют отдельный участок (помещение) вне помещения цеха обвалки.

170. Не разрешается передавать и подтаскивать куски мяса ножом, носить ножи за голенищем сапог, за поясом, в руках, вонзать ножи в доски и хранить их на столе.

171. Обвальщик и жиловщик должны иметь предохранительную перчатку и кольчужную или панцирную сетку, защищающие их от возможности порезов пальцев левой руки и живота. Предохранительная перчатка надевается на три пальца левой руки.

172. Для мойки мелкого инвентаря, фартуков, нарукавников в помещении цеха устанавливаются ванны с подводкой горячей и холодной воды, емкость с дезраствором; для мелкого инвентаря – стерилизатор.

173. Сырье, направляемое из обвалочного отделения на измельчение и посол должно иметь температуру не выше  $+8^{\circ}\text{C}$ .

174. Поступившие в производство пищевые добавки должны храниться в упаковке завода-изготовителя.

Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую упаковку.

Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002г., №94.

175. При использовании нитрита натрия в производстве, руководителем предприятия приказом утверждается список лиц, работающих с нитритом натрия.

Учет, хранение, приготовление и применение нитрита натрия на производстве должно осуществляться в соответствии с «Инструкцией по применению и хранению нитрита натрия».

176. Сухой нитрит натрия хранят отдельно от других материалов, в закрытом и опломбированном помещении. Ответственность за правильностью его хранения на складе несет заведующий складом (кладовщик).

177. За правильностью хранения и применения раствора нитрита натрия в цехе несет ответственность начальник цеха (старший мастер). За правильностью дозировки – засольщик (при посоле) или фаршесоставитель.

178. Используемые для наполнения фаршем оболочки должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Беларусь и сопровождаться инструкцией по их подготовке к применению.

При использовании натуральной оболочки (кишки, пузыри, пищеводы, свиные желудки) необходимо создание условий для ее обработки и мойки.

179. Перед процессом осадки рамы с колбасными изделиями должны быть промаркированы (ярлык с указанием даты, времени, количества, наименование продукции, подпись ответственного лица).

180. Термическую обработку колбасных изделий следует осуществлять в стационарных обжарочных и варочных камерах, комбинированных камерах и термоагрегатах непрерывного действия с автоматическим регулированием температуры и относительной влажности и оснащенных приборами для контроля температуры и влажности.

Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

181. Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспе-

дицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в производственных цехах.

182. Охлаждение колбасных изделий производится в соответствии с технологической документацией (под душем холодной водой, затем в камерах или туннелях при температуре  $-10^{\circ}\text{C}$ ).

183. Для производства изделий из субпродуктов, крови необходимо выделить обособленное помещение, оснащенное в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и технологической документации.

184. Сырье, используемое для изготовления ливерных, кровяных колбас, зельцев, паштетов подвергается бланшировке и варке в открытых и закрытых котлах или ином оборудовании, предусмотренном требованиями технологической документации.

185. Запрещается вареные и бланшированные субпродукты охлаждать, разбирать, нарезать (измельчать) на столах, стеллажах, досках из дерева.

186. При изготовлении студней необходимо максимально сократить время от разборки и измельчения до второй варки. При использовании форм для разлива последние должны стерилизоваться.

187. Мясной и субпродуктовый фарш для пирожков и пельменей готовят в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

188. Для хранения готовой продукции на предприятии должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

189. Установка морозильных камер для замораживания пельменей допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку.

190. Разрешается хранение расфасованных и упакованных пельменей совместно с другими морожеными пищевыми продуктами в общих камерах холодильника.

191. Технологические операции на холодильнике осуществляются в соответствии со сборником технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности.

192. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника укладывают штабелями на решетки или поддоны, высота которых должна быть не менее 8 см. от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. При укладке мороженых мясных продуктов в штабеля и снятии их со штабелей на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть одеты брезентовые защитные чулки. Остывшее и охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии.

193. Условно годное мясо хранят в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сплошной перегородкой.

194. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, непродезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

195. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют оттаиванием, а также путем очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного укрытия хранящихся грузов. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

196. Загрязненные полы и двери в камерах, в коридорах и на лестничных клетках регулярно промывают моющим раствором.

Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер периодически (1 раз в 15 дней) осуществляют микробиологический контроль.

197. Холодильные камеры ремонтируют, моют и дезинфицируют после освобождения их от груза, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

198. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике оборудуют моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

199. На предприятии должны быть предусмотрены условия для обеззараживания оборудования, инвентаря, тары, ножей, пил после обработки каждой туши.

200. Автомобильные транспортные средства для транспортировки мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые, иметь маркировку и санитарные паспорта.

Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдаются не более чем на 6 месяцев.

Машины без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускаются.

Перед погрузкой транспорт осматривается, после чего делается соответствующая отметка в путевом листе и дается разрешение на его использование. Без разрешения погрузка продуктов не допускается.

201. Хранение, перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Перевозка навалом, без тары, запрещается.

202. После перевозки мяса и мясопродуктов транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

203. Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой о гигиеническом обучении и прохождении в установленный срок медицинского осмотра; обеспечены санитарной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса – брезентовыми защитными чулками, надеваемыми поверх обуви.

204. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительной санитарной обработке она должна подвергаться на предприятии.

205. Упаковка мяса и мясопродуктов должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

206. Упаковочные материалы и тара должны не изменять органолептические характеристики продукции; изготавливаться из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

207. Тара для упаковки мясной продукции должна отвечать требованиям технических нормативных правовых актов и исключать возможность загрязнения продукции при складировании и транспортировке, пройти санитарную обработку. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

208. Не использованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от пыли и загрязнений.

209. Маркировку на транспортную и потребительскую тару наносят по СТБ 1100 «Продукты пищевые. Информация для потребителя», а также с учетом требований технических нормативных правовых актов и 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 1998г №18.

210. При производстве консервов соблюдаются требования Инструкции 2.3.4.11-13-34-2004 «Порядок санитарно-технического контроля консервных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23 ноября 2004г., №122.

211. На всех этапах производства мясных продуктов, а также при выпуске и хранении продукции должны выполняться требования, установленные настоящими Санитарными правилами и нормами, техническими нормативными правовыми актами и технологической документации.

## ГЛАВА 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

212. На предприятии 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003г № 183. Производственный, в том числе лабораторный контроль заключается в проверке качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

213. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции определяется производителем по согласованию с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и должен гарантировать безопасность продукции.

214. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией предприятия или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе.

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

215. При производстве мяса и мясопродуктов должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с Законом Республики Беларусь «Об охране окружающей среды»; Санитарными правилами и нормами 2.1.6.9.-18-2002 «Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 30 декабря 2002г №146; Санитарными правилами и нормами 4630-88 «Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача СССР от 4 июля 1988г.

216. На предприятиях должны быть предусмотрены мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов, смывочных и промывочных вод, содержащих жиры, отработанные химические реагенты, дезинфицирующих и моющих средств.

217. Строительство, реконструкция предприятий, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы в строгом соответствии с действующими природоохранными, строительными, а также санитарными нормами и правилами.

218. Все выбросы в атмосферу от технологического оборудования, содержащие вредные примеси должны очищаться. Температура на поверхности воздухопроводов не должна превышать 45°С. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных помещениях во избежание проникновения дыма и газов должен быть создан подвод воздуха.

## ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ТРУДА

219. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса на предприятии, в цехе, на участке, каждом рабочем месте и учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

220. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освеще-

ние» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

221. Полы производственных помещений, расположенных над не отапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал  $2,5^{\circ}\text{C}$ , а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

222. При осуществлении искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается сквозняков и охлаждения воздуха на рабочих местах.

223. В цехах со значительными тепловыделениями следует предусматривать кондиционирование воздуха.

224. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать предельно-допустимых концентраций, установленной в Санитарных правилах и нормах 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998г №53.

225. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим осмотрам, определяют органы государственного санитарного надзора совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) в соответствии с Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 08 августа 2000 г. № 33 «О порядке проведения медицинских осмотров работников» и «Инструкцией по организации и проведению медицинских осмотров работников, применению списка профессиональных заболеваний» № 98-0701, утвержденной Министерством здравоохранения Республики Беларусь 19 июля 2001г. не позднее 1 декабря предшествующего года.

226. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов возлагается на руководителя предприятия.

227. На предприятии должен быть организован производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих. Схема производственного лабораторного контроля воздуха рабочей зоны, физических факторов на производстве согласовывается с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

228. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты работникам пищевой промышленности, утвержденных постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь № 68 от 27 мая 2003 г

## ГЛАВА 13 БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

229. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При раз-

мещении бытовых помещений в отдельном здании, должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

230. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий следует оборудовать по типу санпропускников. Для персонала специализированных цехов по производству детских мясных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения.

231. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

231. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий мясной промышленности должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальники для мойки рук со специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, ножные ванны, сушилка для одежды и обуви, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

232. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

233. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

234. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными; иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

235. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» по числу работающих в наибольшую смену.

236. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санодержками; групповые умывальники устанавливаются из расчета работающих в наиболее многочисленную смену.

237. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санодержки должны входить в состав блока бытовых помещений.

238. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальники над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

239. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин

должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

240. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Перед входом в шлюз должна быть предусмотрена вешалка для санодержки, специальная табличка «Сними санодержку».

Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа, унитаза – педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, мылом, устройством для антисептики рук, инструкцией по обработке рук, электрополотенцем или разовыми бумажными полотенцами.

241. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевого для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м и выше до несущих конструкций окрашивают эмульсионными или другими влагостойкими разрешенными красками, в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен. Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой; полы – керамической плиткой и другими материалами, допущенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь для применения.

242. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

243. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с инструкцией по их применению.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором, в соответствии с инструкцией по его применению.

244. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий специальную (красную) метку или окраску, персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений – в специально отведенном месте.

245. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в раствор дезинфицирующего средства, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по их применению.

246. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается.

247. Пункты питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, мылом и электрополотенцами; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

248. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

249. Пункты питания (столовые, столовые доготовочные, буфеты) должны соответствовать санитарным требованиям, установленным для предприятий общественного питания.

250. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

251. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

## ГЛАВА 14 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

252. Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

253. Все поступающие на работу должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 08 августа 2000 г. № 33 «О порядке проведения медицинских осмотров работников».

254. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

255. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки, о чем делается отметка в личной медицинской книжке. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

В дальнейшем гигиеническое обучение проводится ежегодно.

256. Не допускаются к работе по производству мясных продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

257. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

258. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

259. Гигиеническую обработку кожи рук антисептиком персонал должен проводить после каждого перерыва в работе.

260. Смена санодержды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

261. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных цехах мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.).

262. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

263. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 4-мя комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому. Необходимо предусмотреть условия для мойки и дезинфекции санитарной одежды работников санбойни.

264. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санодержде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

265. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и другие) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

266. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

267. После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

268. Принимать пищу следует в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

269. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

## ГЛАВА 15 ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

270. На предприятиях работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны проводиться в соответствии с «Санитарными правилами об организации

и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 августа 2002 г., №54.

271. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с отделом профилактической дезинфекции территориального центра гигиены и эпидемиологии или с другими специализированными предприятиями, имеющими лицензию на проведение данных работ. Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

272. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

273. Для борьбы с мухами на предприятиях должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора;

засетчивание всех открывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

274. В целях предупреждения появления тараканов необходимо не допускать скопление крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

275. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков – плотными крышками;

закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;

заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;

обивка дверей складов листовым железом.

276. При реконструкции и ремонте цехов предприятий необходимо в полной мере проводить строительные-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

277. В случае появления грызунов применяются механические или иные разрешенные способы их уничтожения. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов- дезинсекторов и дератизаторов.

278. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях пищевой промышленности.

279. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

## ГЛАВА 16

### ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

280. Администрация предприятия обязана обеспечить:
- необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;
  - при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований мясопродуктов, смыслов принятие неотложных и исчерпывающих мер по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции;
  - выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами госсаннадзора в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;
  - аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;
  - наличие настоящих санитарных правил и санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью для записи актов и предложений представителей органов и учреждений государственного санитарного надзора;
  - другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;
  - каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;
  - ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства;
  - регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы (стирка санитарной одежды индивидуально работниками запрещается);
  - наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств с запасом не менее чем на 1 месяц работы;
  - систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ;
  - прохождение обучения по программе гигиенической подготовки и сдачу экзаменов всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в год с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку и специальный журнал;
  - проведение один раз в два года аттестации по санитарным знаниям руководящего и инженерно-технического персонала (начальников цехов, инженеров, технологов, работников и руководителей подразделений) предприятия;
  - необходимым количеством медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме;
  - представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования.

281. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиенической подготовке.

282. Каждый работник предприятия должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

283. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за выполнение на предприятии настоящих Санитарных правил несет директор (руководитель) предприятия.

284. Ответственность за санитарное состояние производственных цехов, отделений, складов, бытовых помещений, вспомогательных участков, территорий и других несут руководители (работники) соответствующих подразделений.

285. Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на технологов, мастеров, заведующих производством, начальников цехов.

286. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

287. Администрация обязана выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

288. Контроль за выполнением настоящих Санитарных правил на предприятиях возлагается на администрацию предприятия.

289. Виновные в нарушениях требований настоящих Санитарных правил привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны авторским коллективом в составе специалистов:

ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (Долгин А.С., Скуранович А.Л.);

ГУ «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (Руфкина М.М., Бобок З.П.);

ГУ «Гродненский зональный центр гигиены и эпидемиологии» (Казукевич Т.К.).

2. Утверждены и введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 августа 2005 г. № 120.

3. Вводятся в действие с 02.01.2005 г. взамен «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» № 3238-85, утвержденных Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 27 марта 1985 г.