ГОСТ 28693—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ДЛЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Издание официальное

БЗ 8—2004

Москва
Стандартинформ
2005

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.5.02:006.354 Группа Г71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ДЛЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Санитарные требования

Production equipment for meat and poultry processing industry.
Sanitary requirements

ГОСТ 28693—90

МКС 67.260
ОКП 51 3210

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на технологическое оборудование для мясной и птицеперерабатывающей промышленности (далее — оборудование) и устанавливает санитарные требования, предъявляемые к его проектированию, изготовлению и размещению.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Оборудование для переработки мясопродуктов на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях с точки зрения санитарных требований имеет следующие зоны:

продуктовую;

производственную;

обслуживания;

промышленную.

1.2. Оборудование, эксплуатируемое на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, делится на следующие виды:

технологическое;

вспомогательное;

прочее.

1.3. Зоны и виды оборудования мясо- и птицеперерабатывающих предприятий приведены в приложении 1.

Термины, применяемые в настоящем стандарте, и их определения приведены в приложении 2.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КОНСТРУКЦИОННЫМ МАТЕРИАЛАМ

2.1. Применяемые в продуктовой зоне конструкционные материалы при контактировании, растворении и химическом реагировании с пищевыми продуктами не должны образовывать:

примесей, загрязняющих пищевую продукцию;

примесей, оказывающих вредное влияние на вкус, запах, цвет и качество пищевой продукции;

примесей, оказывающих вредное влияние на проведение технологического процесса обработки пищевых продуктов;

примесей, форма и (или) количество которых вредны для здоровья.

2.2. Применяемые в продуктовой зоне конструкционные материалы должны быть стойкими к химическим, тепловым и механическим воздействиям при систематической мойке, чистке и дезинфекции оборудования.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2005

Форма и (или) количество соединений, образующихся при реагировании пищевых продуктов, средств мойки, чистки, дезинфекции с конструкционными материалами и остающихся на их поверхности или проникающих внутрь материалов, не должны вызывать необходимости в дополнительной обработке оборудования для их полного удаления.

2.3. Цвет конструкционных материалов, применяемых в продуктовой зоне, не должен влиять на оценку качеством пищевой продукции и затруднять выявление загрязнений.

2.4. Материалы и покрытия, применяемые в продуктовой зоне, должны иметь разрешение Минздрава СССР.

Запрещается применять в продуктовой зоне свинец, цинк, медь, а также сплавы и покрытия из них, покрытия из кадмия, никеля, хрома, эмалей, пенопластов, пластмасс на основе фенолформальдегида, материалы, содержащие стекловолокно, асбест, изделия из древесины (за исключением досок из прочной древесины для разделки продуктов), керамики, стекла, лакокрасочных покрытий.

2.5. При изготовлении металлоконструкций в продуктовой зоне (рам, станин, связей и т. д.) следует применять профили замкнутого сечения.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТОВОЙ ЗОНЕ

3.1. Конструкция оборудования должна обеспечивать защиту продукта от внешних загрязнений, исключать выбросы продукта и загрязнение окружающей среды, обеспечивать полное опорожнение и хорошую очищаемость оборудования, предотвращать застой продукта и образование очагов гниения.

3.2. Все поверхности должны быть легко доступны для санитарной обработки и контроля ее качества.

3.3. В конструкции оборудования не должно быть непромываемых мест, глухих карманов, а также перегородок, ступенек, кромок, резких сужений поперечного сечения, необходимость которых не вызывается требованиями технологического процесса обработки продукта.

3.4. Конструкция оборудования, предусматривающего замкнутую систему санитарной обработки (безразборную мойку), должна обеспечивать возможность периодической разборки для ручной чистки и контроля.

Детали и узлы, которые необходимо снимать и разбирать при санитарной обработке, должны быть снабжены легко разъемными соединениями.

3.5. В продуктовой зоне оборудования не допускается применения заклепок, болтов, точечной сварки, соединений «внахлестку».

3.6. Стыки поверхностей и вершины углов в продуктовой зоне должны быть скруглены радиусом не менее 6 мм, а при применении механизированной мойки оборудования — радиусом не менее 50 мм.

3.7. Сливные и переливные трубы оборудования должны соединяться с канализацией или закрытым способом — с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

3.8. Чаны, ванны, желоба металлические, технологические емкости и детали, соприкасающиеся с продуктами, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих частей и других элементов, затрудняющих чистку оборудования.

3.9. Уплотнительные устройства валов, отделяющих продуктовую зону, должны исключать попадание мясного сока (фарша, моющих средств и т. д.) в механизм привода, а смазочных материалов — в продуктовую зону.

Не допускается применение в продуктовой зоне смазочных материалов, отрицательно влияющих на пищевые продукты.

3.10. Параметр шероховатости поверхностей устанавливается в нормативно-технической документации на конкретный вид оборудования — по ГОСТ 2789.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ

4.1. Размещение оборудования по отношению к полу, стенам, перекрытиям и другому оборудованию, обвязка оборудования трубопроводами, соединение оборудования с системой канализации не должны препятствовать санитарной обработке и контролю и не должны являться источником опасности для продукта.

4.2. Расположение арматуры и мест присоединения трубопроводов, подающих среду, отличную от пищевого продукта (например гидравлическое масло, охлаждающая среда), должно исключать загрязнение продукта в результате неполадок, утечек в процессе работы и не должно препятствовать санитарной обработке оборудования.

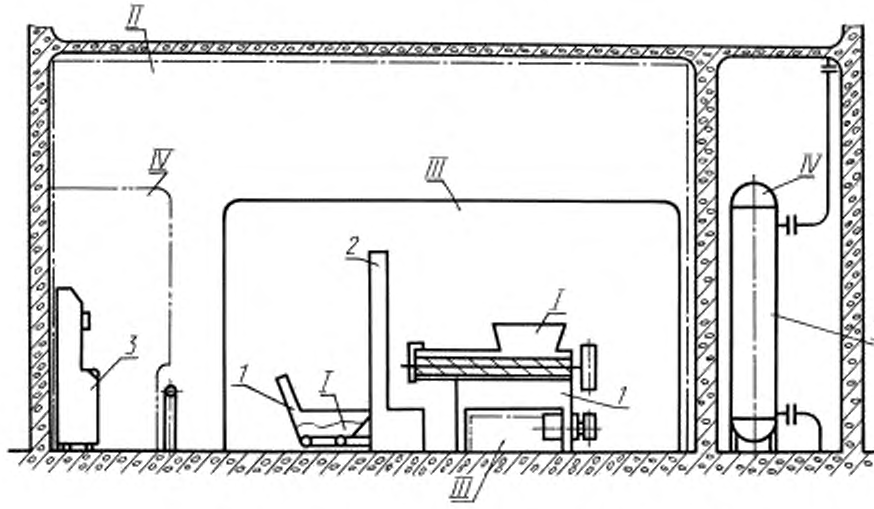
4.3. Для приведения в действие оборудования, с которым обслуживающий персонал постоянно работает руками и при этом соприкасается с продуктом, следует применять органы управления, приводимые в действие не рукой (например ножная педаль, коленный переключатель) в соответствии с ГОСТ 12.2.124.

4.4. Изоляция поверхностей оборудования должна выполняться из теплоизолирующих материалов, не загрязняющих атмосферу и продукт.

Использование материалов, содержащих стекловолокно или шлаковату для теплоизоляции любых поверхностей или полостей в производственной зоне запрещается.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ЗОНЫ И ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ МЯСО- И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ



I — продуктовая зона; *II* — производственная зона; *III* — зона обслуживания; *IV* — промышленная зона;
1 — основное технологическое оборудование; *2* — вспомогательное оборудование; *3* — прочее оборудование

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ, И ИХ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Термин	Определение
1. **Продуктовая зона**	Пространство, в пределах которого осуществляется переработка продукта, включая граничащие площадки с находящимися на них элементами, которые в соответствии с назначением, прямо или косвенно, соприкасаются с пищевым продуктом
2. **Производственная зона**	Пространство, окружающее продуктовую зону, элементы и граничащие площадки которой постоянно не соприкасаются с пищевым продуктом, но возможен их прямой или косвенный контакт в результате утечки, выноса, прикосновения рук, переполнения и т. д.
3. **Зона обслуживания**	Часть производственной зоны, предназначенная для обслуживания, вспомогательных операций или контроля
4. **Промышленная зона**	Отдельное от производственной зоны или выделенное из нее пространство, элементы которого ни прямо, ни косвенно не соприкасаются с продуктом
5. **Основное технологическое оборудование**	Оборудование для переработки, обслуживания хранения и транспортирования пищевых продуктов, имеющее продуктовую зону
6. **Вспомогательное оборудование**	Оборудование, которое не имеет продуктовой зоны, но в соответствии с назначением постоянно или периодически находится в зоне обслуживания или в производственной зоне
7. **Прочее оборудование**	Оборудование, которое не имеет продуктовой зоны и расположено в промышленной зоне
8. **Легко подвергаемое чистке оборудование**	Оборудование, санитарная обработка которого после его опорожнения выполняется в короткий срок горячей водой, моющими и дезинфицирующими средствами без применения специальных средств
9. **Полностью опорожняемое оборудование**	Оборудование, из продуктовой зоны которого удаление пищевых продуктов, а также моющих и дезинфицирующих средств происходит без остатка, например посредством гравитации
10. **Контролируемая санитарная обработка**	Обработка, при которой состояние очищенной поверхности может быть оценено наружным осмотром
11. **Легкодоступная для санитарной обработки и контроля поверхность**	Любая поверхность оборудования, если она может быть обработана и проконтролирована без применения инструментов или обычными инструментами и при этом не требуется специальной технической подготовки обслуживающего персонала

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. ВНЕСЕН Министерством оборонной промышленности СССР

2. Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.10.90 № 2679 СТ СЭВ 6908—89 «Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Санитарные требования» введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР с 01.01.92

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 12.2.124—90	4.3
ГОСТ 2789—73	3.10

4. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2005 г.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.07.2005. Подписано в печать 28.07.2005. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,48. Тираж 65 экз. Зак. 478. С 1560.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru