ИНФОРМАЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Сборник важнейших официальных материалов по санитарным и противоэпидемическим вопросам

В семи томах

Под общей редакцией кандидата медицинских наук
В.М.Подольского

Том V

Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы и перечень методических указаний и рекомендаций по гигиене питания

МП "Рарог"
Москва 1992

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного
государственного санитарного
врача СССР
В.Е.КОВШИЛО
N 2449—81.
30 сентября 1981 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СОЛЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Область и порядок применения Санитарных правил

1.1. Настоящие Санитарные правила распространяются на соляные предприятия пищевой промышленности СССР, вновь строящиеся или реконструируемые. Они определяют санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию соляных предприятий, добывающих каменную соль, самосадочную из соляных озер, садочную из морей и морских лиманов бассейновым способом, выварочную (путем выпарки ее из естественных и искусственных рассолов), а также к технологии получения, йодированию, транспортировке, хранению и реализации пищевой поваренной соли.

1.2. Проектирование, строительство и реконструкция существующих соляных предприятий должны производиться в соответствии с действующими строительными нормами и правилами и после согласования с местными органами государственной санитарной службы в установленном порядке.

1.3. Ввод в эксплуатацию вновь выстроенных или капитально отремонтированных и переоборудованных соляных предприятий допускается после обследования и разрешения органами местного государственного санитарного надзора.

2. Санитарные требования к территории

2.1. Территория соляных предприятий должна располагаться по отношению к ближайшей селитебной зоне с подветренной стороны.

2.2. Территория соляных предприятий должна быть изолирована путем ограждения; допуск посторонних лиц без специальных пропусков должен быть запрещен.

2.3. Территория предприятия соляной промышленности должна быть хорошо спланирована, не иметь рытвин, ям или заболоченных мест, заасфальтирована или замощена камнем, озеленена (древонасаждения, травосеяние, цветочные клумбы, газоны); между цехами, подсобными и бытовыми помещениями должны быть устроены соответствующие дорожки, покрытые щебнем, цементом, асфальтом.

2.4. Солерудники, солеваренные и солеразмольные производства должны иметь санитарно-защитную зону шириной не менее 100 м (СН 245—71).

2.5. Скважины, шахты для забора подземныех естественных рассолов, рассолосборники, принадлежащие солевыварочным предприятиям, устраивают на чистых, незагрязненных территориях. Для них устанавливается зона строгого режима в 30—50 м и зона ограничения шириной в 250 м. Границы второго пояса санитарной охраны должны быть обоснованы в каждом конкретном случае.

2.6. На озерных и бассейновых соляных предприятиях вокруг соляного озера или бассейнов должна быть создана (огорожена) защитная санитарная зона, ширина которой определяется по согласованию с местными органами государственного санитарного надзора.

2.7. В защитной санитарной зоне должны быть запрещены выпасы скота и распахивание почвы; возведение каких-либо промышленных и жилых строений; сохранен естественный травяной покров.

Необходимые покосы естественного травяного покрова могут производиться лишь с разрешения директора соляного предприятия.

2.8. Для сбора сухого мусора и отбросов на территории соляного предприятия должно быть установлено достаточное количество мусороприемников, закрывающихся крышками и очищаемых по мере заполнения, но не реже 1 раза в сутки.

Площадки для них следует цементировать или асфальтировать и ограждать.

Для вывоза мусора и отбросов должен быть выделен и оборудован специальный транспорт.

2.9. Мусороприемники должны систематически, особенно после очистки их, дезинфицироваться 10%-ным раствором хлорной извести (на ведро воды 1 кг хлорной извести).

2.10. Мусор, отбросы производства должны вывозиться с территории предприятия в места, указанные местными органами государственного санитарного надзора.

2.11. Дворовый уборочный инвентарь (ведра, метлы, щетки, лопаты, скребки и др.) должен маркироваться и храниться в особо отведенных для этого местах.

3. Водоснабжение и канализация

3.1. Все соляные предприятия должны быть обеспечены для хозяйственно-питьевых нужд водой, отвечающей требованиям ГОСТ 2874—73 "Вода питьевая, нормы качества".

3.2. Производственные и подсобные цехи солепредприятий и складские помещения должны быть обеспечены газированной водой или свежей остуженной кипяченой водой для питья путем устройства фонтанчиков или установки закрытых сосудов с водой.

3.3. Нормы расхода воды для санитарной обработки производственных, бытовых и подсобных помещений определяются в соответствии с действующим положением.

3.4. Производственные и подсобные цехи соляных предприятий должны обеспечиваться бытовыми помещениями с канализацией, горячей и холодной водой, душем, туалетами в соответствии с установленными нормами.

3.5. Допускается наличие дворовых туалетов. Устанавливать их разрешается на расстоянии не менее 50 м от производственных зданий и складов. Подходы к дворовым туалетам должны быть удобными, сухими и освещенными в ночное время. Устройство туалетов полевого типа без вывоза нечистот запрещается.

3.6. В соляной шахте передвижные или стационарные туалеты должны быть установлены по расчету в специальных камерах на исходящей струе воздуха.

3.7. На соляном озере для персонала, обслуживающего самоходные комбайны по добыче соли, а также для рабочих, занятых в озере на других работах, устанавливаются передвижные туалеты. Конструкция их должна предусматривать плотные непроницаемые приемники с герметически закрывающимися крышками, исключающие при смене их разбрызгивание нечистот.

Смена приемников и вывозка нечистот из шахты или озера должны производиться систематически и не реже 1 раза в сутки.

3.8. Туалеты должны содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться 10%-ным раствором хлорной извести.

3.9. Устройство водопровода и закрытой канализации на действующем соляном предприятии производится в соответствии с действующими строительными нормами и правилами. Места спуска сточных вод согласовываются с местными органами государственного санитарного надзора.

4. Санитарные требования к освещению

4.1. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях предприятий соляной промышленности освещение должно соответствовать главам СНиП "Естественное и искусственное освещение".

4.2. Световые проемы запрещается загромождать производственным оборудованием, готовой продукцией, тарой и т.п. как внутри, так и вне здания.

4.3. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменить целыми. Устанавливать в окнах составные стекла, фанеру, картон и т.п. воспрещается.

4.4. Остекленная наружная поверхность световых проемов (окон, фонарей) должна очищаться от пыли и копоти по мере надобности, но не реже 1 раза в квартал.

4.5. Во избежание попадания стекла в продукцию электролампы во всех производственных цехах должны быть защищены плафонами.

4.6. На предприятии необходимо вести учет боя электроламп, плафонов, стекла, согласно инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

4.7. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных приборов возлагается на технически подготовленных лиц.

4.8. Запрещается располагать светильники непосредственно над открытым оборудованием.

4.9. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

5.1. В производственных помещениях метеорологические условия (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать установленным нормам, ГОСТ 12.1.005—76.

5.2. В производственных цехах с учетом технологических условий, в складах готовой продукции, подсобных и бытовых помещениях должны быть обеспечены естественная и механическая приточно-вытяжная вентиляция в соответствии с главой СНиП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционированию воздуха.

5.3. Места сосредоточения источников пыли при дроблении, грохочении и транспортировке соли (дробилки, вальцовые мельницы, шнеки, элеваторы, бункера, транспортеры) должны быть обеспечены местными отсосами. Отработанный воздух не должен загрязнять зону забора приточного воздуха.

5.4. Порядок эксплуатации и уход за вентиляционными устройствами на каждом предприятии должны быть установлены в соответствии со специальными инструкциями, разработанными предприятиями. Контроль за эксплуатацией вентустановок возлагается на технически подготовленных лиц.

5.5. Для правильного проведения аэрации производственных зданий должны быть составлены подробные инструкции, учитывающие метеорологические условия в различные периоды года и направление ветров.

5.6. Уровни громкости шума в производственных помещениях должны находиться в соответствии с ГОСТ 12.1.003—76.

5.7. Станки, машины, аппараты должны соответствовать ГОСТ 12.2.003—74.

5.8. Отопительные приборы должны быть легко доступны для очистки.

6. Санитарные требования к производственным помещениям

6.1. Для предохранения от механических повреждений облицовки и окраски у стен, колонн, дверных проемов необходимо устраивать отбойные уголки и ограничители на полу.

6.2. Побелка и покраска производственных помещений производится не реже 1 раза в год, причем потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти и т.п. белятся и красятся по мере загрязнения.

При появлении плесени стены, потолки перед побелкой обрабатываются микоцидными антисептиками, допущенными Министерством здравоохранения СССР для пищевых предприятий.

6.3. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской при условии надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

6.4. Панели производственных помещений ежедневно протираются влажной ветошью, смоченной мыльно-щелочным раствором, и не реже 1 раза в неделю промываются горячей водой с мылом.

6.5. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, без щелей и выбоин, с гладкой, удобной для очистки и мытья поверхностью, с достаточными уклонами к трапам, в соответствии с главой СНиПа по проектированию полов.

6.6. Все двери производственных помещений ежедневно промываются горячей водой с мылом или синтетическими моющими средствами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР для пищевых предприятий, и протираются насухо. Особенно тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

6.7. Перила лестничных клеток и ручки дверей должны промываться не реже 1 раза в смену. Ступени лестничных клеток подметаются влажными швабрами и моются не реже 1 раза в смену.

6.8. Влажная уборка полов должна производиться ежесменно, причем полы необходимо предварительно подметать влажным веником и шваброй, а затем мыть и протирать насухо.

6.9. В производственных помещениях внутреннюю остекленную поверхность рам промывают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

6.10. Карнизы, подоконники, отопительные приборы и пространства за ними ежедневно очищаются от загрязнений.

6.11. Решетчатые и другие заграждения, вентиляционные камеры и каналы должны очищаться соответствующими работниками (электромонтеры, слесари) периодически по мере загрязнения при полном выключении моторов и рубильников.

6.12. Перед входами в производственные помещения цехов фасовки, упаковки и затаривания должны быть коврики, смоченные дезинфицирующими растворами.

6.13. Уборка производственных помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест — самими рабочими.

Примечание. Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

6.14. Уборщицы должны быть снабжены уборочным инвентарем, средствами для мытья и чистки.

Уборочный материал, инвентарь для уборки производственных помещений должен маркироваться и храниться в отдельных шкафах, запрещается использовать его для других целей, кроме соответствующих маркировке.

6.15. Производственные и вспомогательные помещения должны содержаться в чистоте и порядке. Цехи должны передаваться от смены к смене с обязательными записями результата проверки санитарного состояния в специальном журнале.

6.16. Инструктаж вновь поступающих рабочих о правилах уборки возлагается на бригадира, мастера, сменного инженера. В цехах должны быть вывешены правила уборки.

6.17. Генеральную уборку производственных помещений производить не реже 1 раза в месяц.

7. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

7.1. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

7.2. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

7.3. Оборудование и механизмы после остановки, перед пуском, тщательно очищаются от загрязнений и ржавчины. Необходимо предусматривать кратковременный пропуск некоторого количества соли с целью очистки оборудования. Эту соль в дальнейшем использовать только для технических целей.

7.4. Запрещается использовать на соляных предприятиях для перемещения пищевой соли транспортеры, использовавшиеся на погрузке угля, руды, извести, красящих, химических веществ и других загрязняющих материалов, без их предварительной тщательной очистки или смены транспортерной ленты.

7.5. Помещения с чренными агрегатами для выварки соли на солевыварочных заводах огораживаются от кочегарок. Под выпарными чанами должна быть обеспечена необходимая тяга для удаления копоти и продуктов сгорания.

7.6. Выпарные чрены после очистки от чренного камня следует тщательно промывать достаточным количеством воды. Чренный камень после сбивки немедленно удалять за пределы территории выварочного цеха в отдельный склад.

7.7. Ленточные транспортеры должны иметь приспособления для очистки от налипающего на них материала.

7.8. Производственное оборудование для дробления и размола соли должно размещаться с учетом максимального сокращения путей ее транспортировки.

7.9. В фасовочных цехах оборудование следует содержать в чистоте. По окончании работы оборудование и инвентарь очищать от пыли щеткой, протирать сухой тряпкой, а оставшуюся не фасованную соль накрыть чистой полиэтиленовой пленкой.

8. Санитарные требования к технологическому процессу

8.1. Предприятия должны применять такой технологический процесс и упаковку, чтобы гарантировать качество соли, соответствующее требованиям действующего ГОСТ 13830—68 "Соль поваренная пищевая".

8.2. В процессе добычи и переработки соли ее следует охранять от загрязнения машинными маслами и смазкой. Смазку вагонеток и тачек следует производить в отведенных для этого местах. Сальники оборудования должны быть исправными и иметь защитные лотки.

8.3. При добыче каменной соли взрывным способом не допускать попадания в соль осколков медной проволки.

8.4. В процессе упаковки соли не допускается попадания клея или остатков упаковочного материала в соль.

8.5. Для удаления металлопримесей перед фасовочным бункером устанавливаются металлоулавливающие электромагниты. Очистка магнитов должна производиться не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию, где регистрируется в специальном журнале. Грузоподъемность магнитоуловителей должна быть не менее 12 кг и проверяться не менее 1 раза в 10 дней и регистрироваться в специальном журнале.

8.6. Просыпанную на пол соль и сметки с оборудования удалять в отвалы или, если это возможно, использовать для технических целей.

8.7. При необходимости восхождения на бугор пищевой соли рабочий или лицо надзора должны надеть санобувь. Восхождение на бугор в неочищенной обуви запрещается.

8.8. Перед взятием пищевой соли из бугра загрязненная поверхность его должна быть удалена и использована для технических целей.

8.9. В случае ручной фасовки соли:

— перед насыпкой соли в коробку или пакет рабочий должен убедиться в отсутствии в них посторонних предметов;

— при склеивании коробок и пакетов рабочий должен следить, чтобы клеющий материал не попадал во внутрь тары;

— весы (настольные) для взвешивания фасованной соли и инвентарь должны содержаться в чистоте и по окончании работы для предохранения от коррозии тщательно очищаться и протираться сухой тряпкой;

— по окончании работы рабочее место должно быть тщательно убрано, соль-россыпь и отходы бумаги удалены, а оставшаяся фасованная в пачки соль накрыта чистым покрывалом.

8.10. Все процессы по дроблению, размолу, фасовке, транспортировке должны быть полностью механизированы.

9. Йодирование поваренной соли

9.1. Технология йодирования должна предусматривать высокую равномерность распределения йода, так, чтобы в каждой пробе соли в 20 г содержалось предусмотренное ГОСТ 4232—77 количество йода.

9.2. Упаковка йодированной соли должна гарантировать сохранность йода на протяжении 6 мес.

9.3. Йодированная поваренная соль должна содержать 25 г йодистого калия на 1 т поваренной соли.

9.4. Для стабилизации йодистого калия на 1 т поваренной соли добавляют 250 г тиосульфата натрия. Йодированную соль сорта "Экстра" разрешается выпускать без стабилизатора.

9.5. Отклонения от нормы содержания йодистого калия и тиосульфата натрия допускается не более ±20%.

9.6. Разрешается йодировать соль всех сортов, помолов N 0, 1 и 2. Не разрешается йодировать соль крупного помола N 3 с размером зерен 4,5 мм.

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

9.8. С целью обеспечения контроля за содержанием йода в соли следует при ее производстве отбирать пробы из бункера фасовочных машин и определять в них содержание йода каждые 30 мин. Результаты анализа вносить в специальный журнал.

9.9. Соль, в которую добавлен тиосульфат натрия, запрещается в дальнейшем подвергать сушке при температурах выше 120°. При повышенных температурах тиосульфат натрия разлагается с образованием сернистого натрия (Na_2S).

9.10. Хранение йодированной соли следует производить в закрытых сухих складах на деревянных стеллажах или помостах.

9.11. Йодированную соль с заниженным содержанием йода, независимо от срока хранения, в неблагоприятных по зобу регионах реализовать запрещается. Ее можно использовать для технических целей или транспортировать в благополучные по зобу области и использовать как обычную пищевую соль.

9.12. Йодированная соль с повышенным содержанием йода реализуется только по согласованию с местными органами государственного санитарного надзора.

10. Санитарные требования к хранению и транспортировке

10.1. На соляных промыслах по добыче самосадочной и садочной соли выбор площадки под бугры согласовывается с местными органами государственного санитарного надзора.

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

10.3. Площадки под бугры должны быть подняты над поверхностью земли не менее чем на 15 см. Они должны быть вымощены плотно утрамбованной солью или досками (без щелей).

10.4. Площадки должны иметь бортовые ограждения высотой не менее 15 см и ограждены на расстоянии 1 м деревянной изгородью высотой 1 м.

10.5. Бугры необходимо оберегать от подтекания воды и грязи. Их следует обводить канавкой (15х30 см) с отводом воды в стороны от площадки.

10.6. Снег с поверхности бугров, особенно перед наступлением весенних оттепелей, систематически удалять, не допуская его таяния на поверхности соли.

10.7. На каждый бугор составлять паспорт с указанием номера бугра, количества соли в бугре, фамилии бригадира, учетчика, ответственного за его качество. а также даты начала и окончания бугрования. Паспорт устанавливается на верхушке бугра.

10.8. Подходы к буграм и трапы на буграх соли следует делать из досок, возвышающихся над поверхностью территории и соли на 10—15 см.

10.9. Вблизи бугров соли не разрешается хранение угля, извести и других загрязняющих соль материалов.

10.10. Соль в складских помещениях должна храниться в таре на стеллажах или поддонах.

10.11. В складах совместно с пищевой солью запрещается хранение других материалов и предметов, которые могут загрязнять ее.

10.12. В складских помещениях должны быть умывальники, обеспеченные мылом, электрополотенцами. Вход в склады без санитарной одежды запрещается.

10.13. Для перевозки пищевой поваренной соли выделяется специальный транспорт, который не должен использоваться для других целей.

10.14. Вагоны, баржи, суда, автомашины, в которых перевозится пищевая соль, должны отвечать правилам транспортных организаций по перевозке пищевых грузов.

10.15. Вагоны и другие транспортные средства должны быть закрытого типа, исправны, иметь плотно закрывающиеся люки и двери. При отправке соли — пломбироваться.

10.16. Транспортные средства, применявшиеся для перевозки скота, птицы, продуктов животноводства, химических веществ, пахучих веществ и других, можно использовать лишь после тщательной механической очистки, промывки водой и дезинфекции, на что следует иметь соответствующий документ от управления железной дороги или пароходства. Транспортные средства не должны иметь запаха дезинфицирующих веществ.

10.17. К каждому отгружаемому вагону, судну прилагается сертификат, в котором указывается: сорт соли, номер помола, содержание влаги, гарантийное содержание хлористого натрия, йодистого калия, солей кальция, магния, сульфат-иона, окиси железа, сернокислого натрия, а в выварочной — калия. Указывается номер отгружаемого вагона или баржи, дата отгрузки, фамилия контролера по качеству и приемосдатчика солепредприятия.

10.18. Пищевую соль в мешках или бумажных пакетах при погрузочно-разгрузочных работах запрещается складывать на землю, а только на подготовленные площадки (деревянные, цементные или асфальтированные).

11. Санитарные требования к бытовым помещениям

11.1. Солепредприятия должны иметь бытовые помещения в соответствии с требованиями норм проектирования вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

11.2. В умывальниках при туалетах должны быть мыло, полотенце, 0,2%-ный осветленный раствор хлорной извести.

11.3. Унитазы должны быть с педальными спусками для смывных вод. Туалеты надлежит регулярно снабжать туалетной бумагой. Перед входом в туалет необходимо иметь коврик для дезинфекции обуви.

11.4. Бельевые чистого и грязного белья должны размещаться в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи белья. Допускается располагать бельевые в смежных помещениях, имеющих изолированные выходы. Хранить чистое белье, санодежду следует в шкафах, на стеллажах, грязное — в ларях.

11.5. В туалетах, душевых, комнатах гигиены женщин и гардеробных должна соблюдаться чистота, уборка должна производиться с применением горячей воды и 2%-ного раствора хлорной извести.

Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

11.6. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

11.7. В каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

12.1. В производственных и складских помещениях на территории соляного предприятия не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов).

12.2. Для предупреждения появления насекомых и грызунов в производственных и складских помещениях и на территории соляного предприятия должен соблюдаться предусмотренный настоящими Правилами санитарный режим.

12.3. Борьба с насекомыми должна производиться систематически в соответствии с инструкцией по борьбе с мухами, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

13. Требования к личной гигиене работающих

13.1. Работники соляного предприятия обязаны соблюдать следующие павила личной гигиены:

а) перед поступлением на работу и в дальнейшем в установленные сроки проходить медицинский осмотр, прослушать курс санитарного минимума со сдачей зачета в установленные сроки по указанию органов санитарного надзора;

б) приходить на работу в чистой одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь;

в) верхнее платье, головной убор, калоши, личные вещи оставлять в гардеробной;

г) перед работой принять душ, надеть санодежду, подобрать волосы под косынку или колпак, вымыть руки; запрещается застегивать санодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, носить бусы, серьги, броши, клипсы, кольца и др.;

д) перед посещением туалета оставлять санодежду в специально отведенном месте, после посещения туалета вымыть руки с мылом;

е) принимать пищу и курить только в специально для этого отведенных помещениях и местах;

ж) немедленно сообщать администрации о полученных на производстве или дома порезах или других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье, при необходимости обращаться за медицинской помощью в медпункт или поликлинику.

13.2. Слесари, электрики, монтажники и другие рабочие сквозных профессий, занятые ремонтно-строительными работами на предприятии, обязаны:

а) выполнять правила личной гигиены;

б) инструмент и запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручкой;

в) при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

14. Ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил

14.1. Администрация обязана обеспечить:

а) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

б) регулярную стирку и починку санодежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы;

Примечание. Категорически запрещается стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях.

в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря для уборщиц;

г) наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;

д) систематическое проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий;

е) прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками основных производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем 1 раз в два года;

ж) необходимое количество личных медицинских книжек установленного образца для каждого работника, подлежащего медосмотру, и предварительное представление поликлинике или другим медицинским учреждениям, где проходят медицинские осмотры, списков (в двух экземплярах) работников для отметки даты и результатов обследований, а также следить за своевременным прохождением работниками медицинских обследований.

14.2. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за соблюдение настоящих Правил несет директор предприятия. Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений, участков предприятия несет руководитель соответствующего цеха, отделения, участка (начальник цеха, начальник смены, сменный инженер, мастер, бригадир).

Ответственность за санитарное состояние складов, лабораторий, столовых и подсобных помещений несут руководители по принадлежности.

Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочих мест несет рабочий.

14.3. Каждый работник должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

14.4 Вновь принимаемые лица могут быть допущены к работе лишь после проведения санитарного инструктажа и ознакомления с настоящими Санитарными правилами.

gost.e-ecolog.ru