МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

МИНИСТЕРСТВО РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА СССР

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ БЕРЕГОВЫХ РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

МОСКВА-1983

gost.e-ecolog.ru

Санитарные правила для береговых рыбообрабатывающих предприятий разработаны Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР и Центральной санитарной инспекцией Министерства рыбного хозяйства СССР.

"УТВЕРЖДАЮ"
Заместитель Главного
Государственного санитарного
врача СССР
_____ А.И.Заиченко
24 ____ 07 ____ 1981 г.
2509-81

"УТВЕРЖДАЮ"
Заместитель Министра
рыбного хозяйства СССР
_____ А.Н.Гульченко
_____ 1981 г.

С А Н И Т А Р Н Ы Е П Р А В И Л А
для береговых рыбообрабатывающих предприятий

I. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

I.I. Настоящие правила определяют санитарно-гигиенические требования к планировке, устройству, оборудованию и содержанию береговых рыбообрабатывающих предприятий (цехов).

I.2. В отношении вновь строящихся рыбообрабатывающих предприятий настоящие правила применяются в полном объеме.

I.3. В отношении существующих рыбообрабатывающих предприятий:

I.3.I. Требования по санитарному содержанию предприятий выполняются в полном объеме;

I.3.2. Требования, касающиеся реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течении 5 лет с момента введения в действие настоящих правил.

I.3.3. Требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с соответствующей санэпидстанцией и санитарной инспекцией Минрыбхоза СССР.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.I. В зависимости от мощности, ассортимента выпускаемой продукции в состав рыбообрабатывающего предприятия могут входить следующие производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, коптильное, кулинарное, рыбьего жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда, жестяно-баночное и т.д.

2.2. При проектировании береговых рыбообрабатывающих предприятий должны соблюдаться действующие "Строительные нормы и правила" (СНиП 01.01.-82 "Система нормативных документов в строительстве. Основные положения") утвержденные Госстроем СССР, и "Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий " (СН-245-71, СН-124-72).

2.3. Проекты строительства новых и реконструкции существующих рыбообрабатывающих предприятий, а также нового оборудования и новой технологии после предварительного согласования с ведомственной санитарной инспекцией в обязательном порядке должны быть согласованы с санэпидстанцией.

2.4. Оборудование, инвентарь, тара, включая покрытия, имеющие контакт с пищевой продукцией и сырьем, должны быть изготовлены из материалов, допущенных к использованию Минздравом СССР.

2.5. Для мойки и дезинфекции (дезинсекции, дератизации) производственных цехов, оборудования, инвентаря, тары, транспорта на предприятиях должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Минздравом СССР.

2.6. Пищевые добавки, используемые в производстве рыбной пищевой продукции, должны применяться в соответствии с действующими "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" № 1927-78, утвержденными Минздравом СССР 29.09.78г. и письмом Минрыбхоза СССР № 17-Ц от 25.01.80г. "Перечень пищевых добавок, используемых в производстве рыбной пищевой продукции".

2.7. Во всех цехах рыбоперерабатывающего предприятия должны регулярно проводиться санитарные дни и смены. График закрытия предприятия или цеха на санитарный день утверждается ежегодно вышестоящей рыбохозяйственной организацией.

2.8. Технохимический и санитарно-микробиологический контроль производства рыбной продукции осуществляется лабораториями предприятий и лабораториями санэпидстанций.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

3.1. Территория рыбообрабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение, а также отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, инсоляции естественного проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

3.2. При размещении рыбообрабатывающего предприятия по отношению к другим производствам должна исключаться возможность неблагоприятного воздействия одного предприятия на другое.

3.3. Организуемая санитарно -защитная зона должна быть благоустроена и озеленена. Не рекомендуется использовать для этого породы деревьев, которые при цветении дают большое количество пуха.

3.4. На территории рыбообрабатывающего предприятия запрещается размещать жилые помещения, откормочные пункты для скота, птицы, конюшни и т.д.

3.5. Для санитарной обработки автотранспорта должна быть отведена специальная площадка в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отвода сточных вод в канализационную систему и оборудованная емкостями для приготовления растворов. На площадке должно быть помещение (с подводкой горячей и холодной воды) для хранения уборочного инвентаря.

3.6. При компановке производств в одном многоэтажном здании, цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

3.7. При размещении зданий на площадке рыбообрабатывающего предприятия однородные по санитарно-гигиеническим и технологическим признакам здания необходимо располагать группами (комплекс производственных цехов, подсобных, вспомогательных помещений и т.п.).

3.8. Комплекс производственных цехов должен отделяться от хозяйственной зоны полосой древесно-кустарниковых насаждений и располагаться на расстоянии 10–15м от красной линии (улица, шоссе).

3.9. На территории хозяйственной зоны гараж, зольную яму, склад ГСМ, сборник для отходов и т.п. необходимо располагать с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям и не ближе 50 м от них.

3.10. Цехи технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 метров и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ

4.1. Расположение производств на территории или в здании должно исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, готовой продукции и отходов, а также перевозку полуфабрикатов через открытые пространства.

4.2. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливаются с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего (в наибольшую смену) не менее 4,5 $м^2$ площади и 15$м^3$ воздуха (СН-245-71).

4.3. Высота производственных помещений устанавливается в зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло-, газовыделений из рабочей зоны, но не менее 4,8 м.Для помещений жиромучных цехов, лакировки и литографии, производства жестебанки и переработки агара высота помещений должны быть не менее 6 м, а для помещений сушки агара - I2 м.

4.4. При наличии эффективной вентиляции с механическим побуждением в подвальных этажах разрешается размещать: складские помещения, холодильные камеры, тузлучные, топочные, аппаратные, машинные и компрессорные отделения в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.

4.5. Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь раздельные входы и бытовые помещения.

4.6. В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающего предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях металлические сетки с ячейками I2xI2 мм и др.).

4.7. В зависимости от характера производства материал для пола и стен применяется согласно СНиП П-В.8-7I. "Полы. Нормы проектирования". Полы производственных помещений должны быть водонепроницаемыми, иметь удобную для чистки поверхность с уклоном стока жидкости в канализационные трапы.

Санитарно-производственная характеристика	Материал		Перечень цехов и помещений
	пол	стены	
I	2	3	4	5
I. Цехи, требующие особого санитарного режима; процесс производства требует многократной мойки полов в течение смены;	Керамическая плитка и т.п.	Глазурованная плитка (на всю высоту стен)	Рыборазделочный, консервный с отделениями: термической обработки рыбы расфасовочным, стерилизационным, соусоварочным
	-"-	Глазурованная плитка (на высоту панели I,8м)	Маринадный с отделениями: расфасовочным, упаковочным
			Контрольный с отделениями: приемосортировочным, отмочки
	-"-	-"-	филейный с отделениями: приемосортировочным, аппаратным

I	2	3	4	5
	-"-	-"-	Глазурованная плитка (на всю высоту стен)	Икорный Кулинарный Полуфабрикатов
	-"-	-"-	-"-	Цехи по производству медицинских жиров и витаминных препаратов
II. Цехи с обычным санитарным режимом:				
а) помещения, производственные процессы которых допускают смывку полов и панелей из шланга;		Бетон	Цементная штукатурка	Для санитарной обработки тары и инвентаря, для посола рыбы, тузлучные, рыбоприемные
б) помещения кормовой муки и клееварный цех;		-"-	-"-	Прессово-сушильный, экстракционный мельничный цехи
в) цехи без мокрых процессов		-"-	Побелка	Камеры холодильника, экспедиции, неохлаждаемые склады и кладовые пищевых и технических продуктов, тары и инвентаря

Примечания:

I. Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5°С, а также должно быть предусмотрено подведение тепла к рабочим местам рыбообработчиков.

2. На рабочих местах, не требующих постоянного движения и где по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются, должны применяться подножные решетки.

5. ВОДООБЕСПЕЧЕНИЕ

5.I. Водоснабжение рыбообрабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям ГОСТ 28 74-73 "Вода питьевая".

5.2. Система водоснабжения, выбор водоисточника и его оборудование должны быть согласованы с санитарно-эпидемиологической станцией.

5.3. Соединение сетей хозяйственно-питьевого водопровода с сетями технического (непитьевого) водопровода категорически запрещается.

5.4. В технологии производства рыбной пищевой продукции, а также для проведения уборки и санобработки инвентаря, оборудования и тары допускается использовать только воду питьевого качества. В производственных процессах, не связанных с непосредственным выпуском пищевой продукции (холодильные установки, вакуум-насосы, барометрические конденсаторы и др.) и для перекачки рыбы гидротранспортерами, допускается использование воды открытых водоемов, не содержащих веществ, ухудшающих качество сырья и готовой продукции (нефтепродуктов, твердых примесей и т.п.).

5.5. На предприятиях, испытывающих острый дефицит воды питьевого качества, только с разрешения санэпидстанции допускается использование для мытья открытых производственных площадок и пола в цехах воды открытых водоемов с обязательным ее гиперхлорированием, обеспечивающим остаточное содержание хлора 0,3 мг/л и коли-титр не менее 300. Использование этой (технической) воды для проведения санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары запрещается.

5.6. Все водо- и паропроводы на предприятиях должны иметь трафаретную окраску: паропроводы - красную, вода питьевая (холодная и горячая) - зеленую, техническая вода - черную (ГОСТ-I5548-70).

5.7. Для определения водопотребности на хозяйственно-бытовые нужды, полив зеленых насаждений и пр. цели надлежит пользоваться следующими нормами расхода воды (л/сутки):

Расход воды	Предприятие	
	канализованное	неканализованное
1	2	3
На питьевые цели и личную гигиену (на I чел.)	25	I5
Душ (на I человека)	40	

1	2	3
Столовая (на I обед)	20	
Прачечная механическая (на I кг сухого белья)	60	
Транспорт (на I автомашину)	600	
Поливка проездов (на I $м^2$)	2	
Полив зеленых насаждений (на I $м^2$)	4	
Клуб, красный уголок (на I посетителя)	6	
Медпункты (на I посещение)	6	
Лаборатория (на I кран-час)	40-60	

5.8. Нормы расхода воды на промывку полов, панелей и стен за смену:

- в производственных помещениях, требующих особого санитарного режима (рыборазделочные, икорные, консервные, кулинарные, пресервные цехи и цех медицинских жиров и др), - I0 л/$м^2$;
- в помещениях с небольшим загрязнением пола - 5 л/$м^2$;

Примечание: на промывку полов в течение рабочей смены - 3 л/$м^2$.

5.9. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы пистолетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом. 5.I0. В каждом производственном помещении должны быть предусмотрены раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смесители (из расчета I кран на 20 человек), электрополотенца и емкости для дезрастворов.

5.II. Питьевой режим в цехах поддерживается за счет оборудования питьевых фонтанчиков или сатураторных установок. В пунктах первичной обработки рыбы, отдаленных от основного производства, допускается использовать для питьевых целей кипяченую воду из открытых водоисточников. Место забора воды должно быть согласовано с санэпидстанцией.

6. КАНАЛИЗАЦИЯ

6.I. Производственные, хозяйственно-фекальные, ливневые стоки рыбообрабатывающих предприятий должны быть канализованы и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных очистных сооружениях. Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с санэпидстанцией. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей их очистки и обеззараживания запрещается.

6.2. Все подключаемые к системе канализации механизмы и оборудование цехов должны иметь воздушные разрывы и сифоны с воронкой.

6.3. Для отвода стоков полы производственных помещений должны иметь уклон в сторону трапов. Диаметр труб трапа должен быть не менее 100 мм. На один трап допускается не более 150 м^2 площади пола. Трапы закрываются решетками.

6.4. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для обработки рыбы, рабочими местами, помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы сточно-фекальной канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

7. ВЕНТИЛЯЦИЯ И ОТОПЛЕНИЕ

7.1. Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция (естественная, с механическим побуждением или смешанная), обеспечивающая условия воздушной среды и обмен воздуха в помещении в соответствии с СНиП-33-77 "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха", СНиП П-92-76 разд.8 "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий" и требованиями ГОСТ 12-1-01679 "Воздух рабочих зон".

7.2. Устройства для естественного проветривания должны предусматриваться во всех помещениях, имеющих естественное освещение, независимо от принятого способа вентиляции.

7.3. Для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам, жалюзийные решетки и т.п. (с механическим приспособлением для их открывания и фиксации). Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения возможности их санитарной обработки.

7.4. Источники значительного паро-, тепловыделения необходимо закрывать крышками, изолировать кожухами, оборудовать колпаками, снабжать теплоизоляцией. Над открытыми источниками значительного тепловлаговыделения оборудуются зонты или воздушные завесы с таким расчетом, чтобы температура воздуха в рабочей зоне была не выше 26^{0}С, а относительная влажность не выше 75%.

7.5. Технологические процессы, сопровождающиеся выделением ядовитых паров, газов, пыли (жемчужно-патовое, жиромучное производство, выработки витаминизированных концентратов, лакировочное, литографическое и др. следует максимально автоматизировать и проводить под разрежением, в герметической камере. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно-допустимых концентраций.

7.6. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, указанных в п.7.5., а также в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок – запрещается.

7.7. 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 проникновения дыма и газов должен быть создан подпор воздуха.

7.8. Вентиляционные системы цехов пищевой продукции не должны быть связаны с вентиляцией цехов кормовой, технической и копченой продукции, литографии, жестянобаночного и бытовых помещений, а также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешении ядовитую или взрывоопасную смесь.

7.9. В компрессорном и аппаратном отделениях холодильника должна быть предусмотрена аварийная вытяжная вентиляция с механическим побуждением, обеспечивающая семикратный обмен воздуха в час; в щитовых помещениях машинных отделений холодильника должна предусматриваться приточная вентиляция, обеспечивающая подпор воздуха в случае прорыва аммиака в машинном отделении.

7.10. С целью недопущения сквозняков в производственных помещениях следует предусматривать оборудование в дверных проемах и тамбурах воздушно-тепловых завес со скоростью движения теплого воздуха не более 3 м/сек.

7.11. На холодильниках, дефростационных отделениях, цехах холодного посола и т.п. отопление должно предусматриваться только в бытовых и подсобных помещениях, предназначенных для пребывания персонала. Отопление складов предусматривается при необходимости поддержания в них необходимой температуры, предусмотренной технологическими инструкциями.

7.12. Максимальная температура на поверхности отопительных приборов (в производственных цехах) не должна превышать 130° для водяной и 110° для паровой системы отопления при условии должного их ограждения согласно правилам техники безопасности.

7.13. Поверхность нагревательных приборов должна быть гладкой и легко доступна для очистки.

7.14. Все выбросы в атмосферу от котельных, коптильных и др. процессов, содержащих вредные примеси, должны проходить соответствующую очистку и отвечать санитарным требованиям.

7.15. В цехах со значительными тепловыделениями, проектируемых в южных районах, следует предусматривать кондиционирование воздуха.

8. ОСВЕЩЕНИЕ

8.I. Все помещения рыбообрабатывающего предприятия с длительным пребыванием людей должны иметь естественное освещение.

8.2. Замена естественного освещения искуственным допускается в помещениях с кратковременным пребыванием рабочих и в которых не ведется зрительного наблюдения за производственным процессом - тузлучные, коптильные камеры, солехранилища, склады и т.п.

8.3. Конструкция фонарей в оконных проемах должна обеспечивать легкий доступ для проведения их очистки не реже I раза в квартал.

8.4. Все осветительные приборы должны легко мыться и иметь защитную арматуру с целью предупреждения попадания стекла в готовую продукцию. Арматура должна протираться не реже I раза в неделю.

8.5. Освещенность производственных помещений должна обеспечиваться в соответствии с СНиП4-79 "Естественное и искусственное освещение"

П. СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ РЫБООБРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ /ЦЕХА/

I. ТОНЯ

I.I. Прибрежный участок водоема с соответствующими производственными и бытовыми помещениями, предназначенными для обслуживания лова рыбы, называется тоней.

I.2. Место организации тони должно быть согласовано с местной санитарно-эпидемиологической станцией с учетом возможного загрязнения водоема производственными и бытовыми стоками.

I.3. В целях предупреждения загрязнения рыбы на тонях к последним должны предъявляться следующие требования:

I.3.I. Вся береговая территория тоневого участка должна быть огорожена и систематически очищаться от рыбных отходов и мусора;

I.3.2. Место притонения должно быть тщательно выровнено;

I.3.3. Для сушки неводов должны быть устроены на сушильной площадке вешала, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям;

I.3.4. При сдаче последующей смене, невод должен очищаться от загрязнений.

I.4. Для размещения на тоне складов, навесов и других производственных построек и бытовых помещений должен быть выбран возвышенный, незатапливаемый участок берега.

I.5. Для размещения рабочих должны быть устроены:

I.5.I. На временных тонях - временные жилища, помещения для хранения и сушки спецодежды, временная столовая или оборудованное место приготовления и приема пищи, кипячения воды для питья;

I.5.2. На постоянных - стационарные общежития , красный уголок, комната отдыха, сушилки спецодежды, баня с прачечной, стационарная столовая с кубовой для кипячения воды.

I.6. К тоням должна быть подведена питьевая вода или устроены береговые фильтрующие колодцы, вода которых перед ее употреблением должна подвергаться кипячению.

I.7. Для сбора хозяйственно-фекальных стоков (от пищеблоков, прачечных, туалетов) должна быть канализация или оборудованные водонепроницаемые выгреба, а для сбора мусора и отходов - мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, расположенные (по согласованию с санслужбой) не ближе 25 м. от жилых и общественных построек, колодцев, мест притонения невода.

I.8. Содержимое выгребов и мусоросборников должно ежедневно заливаться 10% раствором хлорной извести или растворами лизола, крезола. Мусор и отбросы, по мере накопления, должны вывозиться на городскую свалку или сжигаться в специальной печи открытого типа (приемник, колосник, зольник), расположенной, по согласованию с санслужбой, не ближе 50 м от жилых и общественных построек.

2. РЫБОПРИЕМНЫЙ И РЫБОРАЗДЕЛОЧНЫЙ ЦЕХИ

2.I. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего предприятия представляет собой канализованное сооружение с приемной площадкой, имеющей уклон в сторону канализационного трапа. Использование приемной площадки в качестве пристани для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов запрещается.

2.2. После сдачи рыбы судно отводится на специально оборудованную санитарную пристань (место которой согласовывается с санслужбой) для откачки на очистные сооружения промывных вод и проведения санитарной обработки судна.

2.3. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке должна быть подведена холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления растворов для обработки площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

2.4. Пространство под приемной площадкой должно быть спланировано и забетонировано, защищено от стоков прилегающей территории и иметь уклон к водоему, содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

2.5. При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

2.6. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбонасосы, автокары и т.п.).

2.7. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы плиткой и не иметь щелей. Крыши водонепроницаемые. Полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.

2.8. Пол цеха во время и по окончании работы должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться. Стены, перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

2.9. Подготовленная к разделке и разделанная рыба должна храниться в охлаждаемых бункерах или пересыпаться льдом. Во избежание механических повреждений рыбы высота ее слоя со льдом должна быть не более 30-50 см. и только для крупных рыб может быть 70-80 см.

2.10. Режущие устройства машин для разделки должны быть надежно ограждены. В процессе работы должно обеспечиваться непрерывное удаление отходов. Отходы должны храниться в специально промаркированной и закрывающейся плотной крышкой таре и удаляться из цеха по мере их накопления, но не реже одного раза в смену.

2.11. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов) последние должны максимально удаляться. В тех случаях, когда полностью освободить рыбу от посторонних включений не удается, ее следует направлять на заключение инспекции по качеству.

2.12. При обработке рыбы, пораженной паразитами или больной инфекционными заболеваниями, следует выполнять следующие правила:

2.12.1. Не выбрасывать в водоем рыбу или части ее, а также отходы;

2.12.2. Не скармливать домашним животным мясо и внутренности рыб, пораженных паразитами;

2.12.3. Свежую рыбу с поражением кожи трихидиной, костией, холодонеллой, ихтиофтириусом и т.п. необходимо обмывать горячей водой или 5% раствором поваренной соли до промывки в воде;

2.12.4. После окончания обработки пораженной рыбы производится уборка и дезинфекция цеха, оборудования, инвентаря; руки моются с

мылом и дезинфицируются 0,2% раствором хлорной извести или другим дез.средством.

2.I2.5. При термической обработке следить, чтобы мясо рыбы тщательно проваривалось, прожариловалось в соответствии с утвержденными инструкциями.

2.I3. По окончании разделки рыба тщательно промывается в чистой, проточной воде (температура не выше +I5-I8^{0}С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранится в охлаждаемых бункерах или пересыпается льдом согласно технологическим инструкциям, или немедленно направляется на дальнейшую технологическую обработку.

3. РЫБОПОСОЛЬНЫЙ ЦЕХ

3.I. Панели стен рыбопосольного цеха должны быть покрыты облицовочной плиткой. Полы – бетонированнне с обязательным уклоном в сторону трапов или желобов, закрытых решетками.

3.2. Стенки чанов для посола, дефростации и отмочки, заглубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

3.3. Разрешается использование брезентовых чанов до замены их на стационарные при условии обеспечения их целостности и систематического контроля за санитарной обработкой: зачисткой, промывкой и дезинфекцией.

3.4. Дно посольных емкостей должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков, смывных вод. Сливная труба из емкостей оборудуется запорной арматурой. Между запорной арматурой и сточным лотком должен быть воздушный разрыв для исключения попадания канализационных стоков в посольные емкости.

3.5. К емкостям для посола, дефростации и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода.

3.6. Сверху чаны покриваются решетчатыми крышками. Использование для этого мешковины, рогожи, брезента запрещается.

3.7. Воздушная дефростация рыбы должна проводиться на стеллажах высотой не менее 40 см от пола. Поверхность стеллажей должна быть гладкой, легко поддающейся очистке, санобработке и дезинфекции. Между стеллажами должны быть проходы. Хождение по стеллажам запрещается.

3.8. При посоле рыбы в чанах и ее выгрузке рабочие должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, хранимым в специально отведенном месте.

3.9. После каждой разгрузки и освобождения от рыбы оборудование тщательно очищается, промывается горячей водой с добавлением моющих средств, дезинфицируется, а перед загрузкой рыбы дополнительно промывается горячей водой.

3.10. Хранение и переработка продукции, пораженной личинками сырной мухи (прыгуном) или фуксином, должна проводиться в соответствии с инструкциями по борьбе с вредителями рыбных продуктов.

3.11. Для уборки готовой продукции в тару необходимо иметь уборочный цех (отделение), обеспечивающий работу как в теплое, так и в холодное время года.

3.12. Соленая рыба для стекания должна укладываться на специальные стеллажи высотой не менее 40 см от пола. Укладка рыбы на пол запрещается.

3.13. При уборке рыбы в заливную тару тузлук должен подаваться через систему трубопроводов с централизованной тузлучной станции и заливаться в шкантовое отверстие с помощью "пистолетов".

3.14. Оставшийся в чане после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2-3 единиц, после очистки (фильтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

3.15. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к тузлукам, хорошо подвергающихся чистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг.

3.16. Для мытья крупной рыбы должны применяться специальные капроновые щетки с душем или мочалки.

3.17. Затаренная соленая и пряная продукция хранится только в складах и в холодильниках согласно технологическим инструкциям.

3.18. Обработка нестандартной пищевой рыбопродукции должна проводиться на отдельных участках (линиях), а при невозможности - в специально выделенные смены, после чего проводится усиленная санитарная обработка всего технологического оборудования и инвентаря.

4. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Вспомогательные материалы, поступающие на рыбообрабатывающие предприятия, должны иметь качественные удостоверения и подвергаться входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с ГОСТ, ТУ и методическими указаниями.

4.2. На каждом предприятии для хранения соли должен быть устроен склад - солехранилище, предохраняющий ее от атмосферных осадков, грунтовых вод и механического загрязнения.

4.3. Жировая соль должна храниться отдельно от обычной соли. Жировая соль, пораженная личинками сырной мухи (прыгуном), подлежит уничтожению. Для хранения соли в цехах следует применять бункера, ящики, лари.

4.4. Лед, употребляемый для охлаждения рыбы, допускается только чистый, приготовленный из пресной воды, отвечающей ГОСТу 28-74-73 "Вода питьевая". Лед перед употреблением должен быть тщательно промыт в чистой проточной воде.

4.5. На предприятиях, где отсутствуют льдозаводы, должны быть благоустроенные льдохранилища. Пол в льдохранилищах должен быть цементированным или плотно вымощенным, с уклоном к желобам. Потолки и стены льдохранилища должны быть надежно термоизолированы. Перед набивкой льда эти помещения следует очищать и дезинфицировать.

4.6. При заготовке льда там, где это позволяют климатические и технические условия, следует применять метод намораживания. Вода должна быть прозрачной, с коли-титром не менее 300 и не иметь посторонних запахов.

4.7. Заготовка льда в бунтах может производиться только на специально отведенных и огражденных забором площадках, с уклоном к желобам для стоков талых вод.

4.8. Используемый для укрытия льда термоизоляционный материал не должен загрязнять его.

4.9. При работе в соле- и льдохранилище рабочие должны пользоваться специальной обувью и инвентарем, хранимыми здесь же.

4.10. Пряности, применяемые в производстве, должны поступать на склад в транспортной таре или упаковке, храниться в сухих вентилируемых помещениях, при указанном в нормативно-технической документации режиме.

4.11. Измельчение пряностей и приготовление пряных отваров, растворов должно производиться централизованно, в отдельных от основных цехов помещениях, оборудованных общеобменной и местной принудительной вентиляцией.

Пряности обязательно подвергаются стерилизации по указанному лабораторному режиму.

4.12. Вспомогательные материалы должны храниться согласно инструкциям в складах (чистых, сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных амбарными вредителями). Стены склада должны быть побелены. Влажная уборка полов должна проводиться не реже одного раза в смену, потолков - 2-х раз в месяц.

4.13. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

4.I4. Растительное масло, поступившее на предприятие, должно проверяться лабораторией по органолептическим показателям и на наличие стафилококка. Запрещается хранение растительного масла в прозрачной или открытой таре.

4.I5. Масло сливочное и меланж должны храниться в холодильной камере, при минусовой температуре, на стеллажах. Хранение других вспомогательных материалов должно отвечать санитарно-гигиеническим требованиям и проводиться при температуре и влажности, отвечающим технологическим инструкциям.

4.I6. Бутылки с уксусной кислотой должны быть установлены в плетеные корзины или деревянные ящики-клетки с мягкой прокладкой, в сухом прохладном месте (обособленно).

5. КОПТИЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

5.I. Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (дефростация, разделк , посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно меть следующие отдельные помещения:

5.I.I. Тузлучную для приготовления солевого р твора, охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья, упаковочную готовой продукции, холодильник для временного хранения готовой рыбопродукции с температурой 0-5°С, помещение для санитарной обработки оборотной тары, сушки и хранения тары, склад тары с участком ремонта ее.

5.I.2. Помещения для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств и коптильной жидкости.

5.2. Шампола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве, так как после каждого съема продукции они подвергаются санитарной обработке. Шпагат не должен храниться на полу.

5.3. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

5.4. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, лагометры, психрометры), показания которых заносятся в специальные журналы . Температура внутри тела рыбы горячего копчения должна быть не менее 80°С и обязательно регистрироваться в технологическом журнале.

5.5. Использование в цехах стеклянных контрольно-измерительных приборов, особенно ртутных, категорически запрещается. Все приборы подлежат ежегодной метрологической поверке.

5,6. Перед съемом рыбы горячего копчения и балыков рабочие должны одеть чистую санодежду.

5.7. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше +20°С и направляют в холодильную камеру на хранение при температуре не выше +8°С до реализации.

5.8. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.

5.9. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками из нержавеющей стали.

5.10. Деревянные кружки (доски), используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, должны мыться горячим 0,5% раствором кальцинированной соды, ополаскиваться и просушиваться в сушильном шкафу.

5.11. Используемые в работе салфетки должны меняться по мере их загрязнения, но не реже 2 раз в смену. Стирка салфеток и их дезинфекция (0,1-0,5% раствором хлорамина) должна производиться специально выделенной работницей в отделении мойки инвентаря.

5.12. Руки работниц в расфасовочном отделении должны ежедневно проверяться на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра должны фиксироваться в специальном журнале работником санпоста(смотри приложение I). Лица, имеющие порезы или гнойнички на коже рук, отстраняются мастером цеха от работы, связанной с непосредственным контактом с пищевой продукцией.

5.13. Подача сырья на производство и выдача готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

5.14. Хранение, реализация, перевозка готовой рыбопродукции горячего копчения должны производиться в соответствии с "Условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов", утвержденными Минздравом СССР 27.04.74 г. № 1161-74.

5.15. Разделка рыбы (особенно условно-ядовитой) должна проводиться в строгом соответствии с технологическими инструкциями.

5.16. Конструкция дымогенераторов должна обеспечивать возможность механической загрузки топливом, перемешивание и разравнивание его, удаление золы, безопасного визуального наблюдения за дымообразованием, исключать вспышки и выбросы дыма, топлива.

6. ОТДЕЛЕНИЕ ВЯЛКИ РЫБЫ

6.1. Помимо общих производственных помещений (площадок) должно иметь следующие обособленные отделения: упаковочное, охлаждаемые камеры готовой продукции, хранения и обработки тары. Стены, потолки зак-

рытых помещений искусственной вялки рыбы должны быть гладкими, легко поддающимися санитарной обработке, а панели стен облицованы плиткой на высоту не менее I,8 м.

6.2. Отделение естественной вялки рыбы должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 25 м от других производственных цехов и не менее 50 м от мусоросборников, туалетов. Естественную вялку производят на открытых вешалах или под навесом.

6.3. Камеры искусственной вялки рыбы должны быть снабжены исправными, проверенными контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

6.4. Площадки под вешалами должны иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалами запрещается.

6.5. После посола перед развеской на вешала рыба должна промываться пресной водой питьевого качества. Воду необходимо менять по мере загрязнения.

6.6. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

6.7. Клети, шомпола, рейки, решетки и т.п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку в отдельном помещении: тщательно очищаться, промываться в I-2% горячем растворе кальцинированной соды, прошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, допущенных Минздравом СССР.

6.8. Укладка готовой вяленой рыбы должна производиться на столы высотой от пола 50 сантиметров. Сложенная в бунты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бунты на ночь.

6.9. Хранение вяленой продукции проводится в охлаждаемом помещении при температуре и относительной влажности воздуха, отвечающим требованиям технических условий.

6.I0. В отделениях естественной и искусственной вялки должны систематически проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой и жуком-кожеедом.

7. ОБРАБОТКА РЫБЫ ХОЛОДОМ

7.I. При невозможности заморозить рыбу через I,5-2 часа после вылова разрешается ее хранение в холодильнике при температуре 0° до -5°C в течение 5-I0 часов.

7.2. Глазурование рыбы проводится в чистой пресной воде, смена воды осуществляется по мере загрязнения, но не реже I раза в сутки.

7.3. На крупных холодильниках емкостью свыше 5тыс.тонн для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы. 7.4. Для кратковременного хранения дефектных грузов на холодильниках должны быть камеры с отдельным выходом на платформу.

7.5. Перед подъемником на каждом этаже холодильника должны устраи-

ваться вестибюли для грузовых работ.

7.6. Для обеспечения доступа воздуха к рыбопродуктам и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование рыбопродукции должно производиться не ближе 50 см от стен. Рыбопродукция должна храниться на стеллажах высотой не менее 18 см.

7.7. На холодильниках должны быть камеры для раздельного хранения пресервов, вяленой, копченой, соленой, мороженой продукции с температурными режимами, установленными ТУ и ТИ, а также отдельные камеры для хранения кормовой муки и помещение для определения качества поступающего сырья и продукции.

7.8. Для подготовки продуктов к отгрузке при холодильнике должна быть экспедиция с выходом на железнодорожную или автомобильную платформы.

7.9. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию производят по мере надобности, но не реже 1 раза в год, а также по предписанию санврача.

7.10. Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах проводится по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

7.11. Снятие снеговых "шуб" должно проводиться не реже 1 раза в месяц.

7.12. Все холодильники должны быть оборудованы системами автоматического поддержания необходимых температур в камерах, а также воздушными завесами с целью сохранения холода в них.

8. КОНСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

8.1. Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных моечных отделений для мойки тары и инвентаря, сырьевых участков, а также участков обжарки, расфасовки рыбы. Расстановка оборудования, мойка и дезинфекция, уборка помещений должны проводиться в соответствии с требованиями раздела 15 ч.II "Правил".

8.2. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность перекреста сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией.

8.3. Консервные банки и крышки к ним перед расфасовкой должны проходить санитарную обработку (см.приложение № 2).

8.4. К закаточным, наполнительным, режущим машинам следует предусматривать подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители. Термометры для контроля температуры горячей воды и пара должны быть установлены в местах, максимально приближенных к месту потребления.

8.5. Сырье и вспомогательные материалы, поступающие на консервное производство, должны проверяться лабораторией предприятия согласно п.4.1. ч.II Санитарных правил. Показатели качества сырья, вспомогательных материалов, воды, готовой продукции и др. заносятся в специальные журналы.

8.6. Тепловая обработка масла производится в зависимости от вида выпускаемой продукции. Запрещается использование для консервов масла, не прошедшего лабораторного контроля.

8.7. Стерилизация консервов проводится по утвержденным формулам, согласно технологическим инструкциям. Процесс стерилизации должен контролироваться регистрирующими приборами, показатели которых заносятся в журналы контроля стерилизации, термограммы хранятся в течение 5-ти лет в лаборатории.

8.8. Не допускается задержка банок с рыбой до закатки свыше 10 минут и задержка закатанных банок с продукцией до стерилизации свыше 30 минут. В случае вынужденной задержки от автоклавоварок отбирать на анализ образцы консервов в количестве 50 банок и проводить бактериологические исследования согласно "Инструкции о порядке санитарно-технологического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" № 1121-73 от 13/IX-73г.

8.9. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из систем должны быть слиты, а системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами и продезинфицированы с последующим ополаскиванием горячей водой.

8.10. Для определения уровня масла в цистерне следует употреблять масломерные трубки, устроенные по принципу сообщающихся сосудов.

8.11. Не допускается присоединение трубопроводов к маслобакам с выступом трубы выше днища бака, так как это ведет к скоплению отстоя и создает благоприятные условия для развития микроорганизмов, а также затрудняет санитарную обработку маслобаков.

8.12. Санитарная обработка цистерн и цеховых баков для хранения масла проводится после каждого опорожнения их. Обработка производится вначале горячей водой (+75°С), затем мойка 0,5% горячим раствором каустической соды, промывка горячей водой и ошпарка острым паром. Долив масла в маслоцистерны запрещается.

8.13. Масло, используемое на пищевые цели, должно храниться в наглухо закрытых и опломбированных емкостях.

8.14. Контроль за качеством фритюрных жиров проводится производственной лабораторией. При суммарном содержании продуктов окисления свыше нормы должна проводиться смена масла. Коэффициент сменяемости масла должен быть не менее 1.

8.15. По окончании обжаривания рыбы масло ежедневно должно сливаться из печи и очищаться, а оборудование (печь, трубопроводы, теплообменники и пр.) тщательно зачищаться и промываться.

8.16. Все нагревающие поверхности обжарочных печей должны быть покрыты теплоизоляционным материалом, обеспечивающим температуру поверхности не выше +45°С. Обжарочные печи должны быть оборудованы местной

вытяжной вентиляцией.

8.17. На консервных предприятиях следует проводить не реже I раза в неделю санитарные дни, во время которых вся аппаратура, трубопроводы, инвентарь, внутризаводская тара и т.д. подвергаются санитарной обработке и дезинфекции, качество проведения которых контролируется производственной лабораторией. Помимо этого, текущая санитарная обработка аппаратуры, оборудования, инвентаря и т.п. проводится после каждой рабочей смены.

8.18. На каждом консервном предприятии должны быть организованы санитарные посты для контроля за соблюдением санитарного режима производства, за соблюдением рабочими правил личной и профессиональной гигиены, профилактикой гнойничковых заболеваний с отражением результатов осмотра в журнале. Состав санпоста должен быть оформлен совместным приказом по предприятию и лечебно-профилактическому учреждению, обслуживающему предприятие. Приказ вывешивается на видном месте в цехе.

8.19. Санитарный пост 2 раза в смену обязан контролировать проведение расфасовщицами обеззараживания рук 0,1%-ным раствором хлорамина, а для профилактики гнойничковых заболеваний проводить обработку рук раздельщиц и расфасовщиц одним из средств - раствором марганцевокислого калия, силиконовым кремом, мылом "Гигиена", жидкостью Новикова или другими, предназначенными для этой цели средствами, а также следить за правильностью ношения санодежды.

8.20. На консервных предприятиях должно быть не менее 3-х комплектов санитарной одежды на каждого работающего на год, для проведения ежедневной ее смены. Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

8.21. Хранение консервов на предприятии-изготовителе должно производиться в сухих складских помещениях, при заданном режиме(T^0, влажность воздуха), согласно техническим условиям. Бомбажные и другие бракованные консервы необходимо хранить в отдельном закрываемом помещении.

8.22. Контроль за хранением консервов должен проводиться в соответствии с инструкцией "О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" № 1121 от 13/12 73 г. и ГОСТа.

8.23. В штате консервных цехов должны быть маникюрщицы.

9. ПРЕСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

9.1. Пресервный цех (участок) может проектироваться в отдельном здании или в изолированном помещении в блоке с другими цехами, выраба-

тывающими пищевую рыбопродукцию.

9.2. При производстве пресервов кроме основных производственных отделений (сырьевого, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок) должны быть следующие вспомогательные участки:

9.2.1. – для мойки и дезинфекции пустых банок;

9.2.2. – для мойки инвентаря и внутрицеховой тары;

9.2.3. – для подготовки и обработки овощей, фруктов;

9.2.4. – охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья;

9.2.5. – помещение для хранения вспомогательных материалов;

9.2.6. – охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0^0С до 8^0С;

9.2.7. – помещение для хранения тары;

9.2.8. – централизованная тузлучная. Процесс приготовления и подачи тузлука в расфасовочное отделение должен быть механизированным и автоматизированным.

9.3. Процесс приготовления пресервов в соусах должен быть максимально механизирован.

9.4. Покрытие столов и другой металлический инвентарь изготавливаются из нержавеющих металлов, материалов с гладкой поверхностью без щелей и карманов.

9.5. Тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям ГОСТ и проходить санитарную обработку согласно приложению № 2.

9.6. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

9.7. Хранение пустой оборотной тары и тары с рыбой производится только на стеллажах высотой не ниже 40 см. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги, тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

9.8. Специи (лавровый лист, перец, гвоздика и др.) перед закладкой в банки промываются в проточной воде, а соль дробится и просеивается.

9.9. Фильтрация отвара или настоя пряностей проводится через чистые волосяные сита или капрон, марлю, бязь. Восполнение необходимого по рецептуре объема жидкости проводится только прокипяченными растворами.

9.10. Пряную соленую заливку можно хранить до 3-х суток при температуре не выше $+10^0$С. Пряную уксусно-соленую заливку готовят по мере надобности, не допуская ее хранения. Смешение пряной соленой заливки с уксусной кислотой проводится в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

9.II. Пресервы после закатки не должны находиться более 2-х часов в производственном помещении и по мере формирования партии отвозятся в холодильник на созревание при температуре 0 – –8°С.

9.I2. На производстве пресервов должен быть организован санитарный пост.

IO. КУЛИНАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

IO.I. Для производства кулинарной продукции должны быть выделены производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и технологического оборудования должно исключать перекрест потоков сырья и готовой продукции.

Для этого необходимо выделять отдельные помещения (участки):

IO.I.I. Хранения и растаривания сырья;

IO.I.2. Дефростации мороженой рыбы, морепродуктов;

IO.I.3. Обработки сырья;

IO.I.4. Хранения и обработки овощей;

IO.I.5. Просеивания муки и приготовления теста;

IO.I.6. Обжарки и запекания рыбы с прилегающим помещением для ее охлаждения;

IO.I.7. Упаковки рыбы;

IO.I.8. Приготовления заливных блюд;

IO.I.9. Приготовления фаршевых изделий;

IO.I.IO. Приготовления соусов и ланспига;

IO.I.II. Экспедиции с холодильной камерой;

IO.I.I2. Хранения вспомогательных материалов;

IO.I.I3. Холодильная камера для хранения отходов после обработки рыбы;

IO.I.I4. Мойки тары и инвентаря для сырья;

IO.I.I5. Мойки оборотной тары под готовую продукцию.

IO.2. Прием сырья, оборотной тары, вспомогательных материалов должен производиться отдельными от отгрузки готовой продукции лифтами.

IO.3. Дефростация мороженой рыбы, нерыбных объектов производится в дефростерах или в ваннах в воде или в слабом солевом растворе при температуре не выше +20°С, либо на стеллажах (воздушная дефростация).

IO.4. Очищенная, разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку (обжарку, варку, запекание и т.д.).

IO.5. Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для охлаждения готовой продукции следует производить на местах, исключающих загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.

IO.6. Температура процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий обязательно регистрируется в технологических журналах. Температура внутри куска рыбы должна быть не ниже +80°С.

10.7. Для заливных блюд бульон готовится непосредственно перед заливкой. Осветленный бульон (ланспиг), после добавления желатина, нагревается до кипения, затем в него добавляется уксус и бульон направляется на розлив.

10.8. Студень после закладки всех компонентов вторично кипятят в течение 5 минут с момента закипания. Проваренная масса, при температуре не ниже +85°С разливается в противни слоем не выше 40 мм и после остывания направляется в холодильную камеру. Разрешается упаковка студня в оборотную тару (металлическую), выложенную пергаментом.

10.9. Чистые противни перед розливом студня или заливного должны быть простерилизованы или прогреты сухим жаром при температуре не ниже 100°С.

10.10. Приготовленный к заливке томатный соус перед розливом необходимо прокипятить в течение 5 минут. Температура его при розливе должна быть не ниже +85°С. Соус готовится ежесменно.

10.11. Яйца куриные перед использованием в кулинарном производстве должны ошпариваться и промываться в теплом 0,5% растворе кальцинированной соды, затем ополаскиваться чистой водой.

10.12. Очистка овощей должна производиться в отдельном помещении. Овощи, зелень после предварительной промывки тщательно перебираются, очищаются, затем промываются в чистой холодной воде с помощью грохотов, дуршлагов и т.п. Очищенные овощи допускается хранить только в целом виде, не более 2–3 часов, в закрытых емкостях.

10.13. Для разделки рыбы, овощей допускаются доски из твердых пород дерева с гладкоструганными поверхностями, доски периодически просматриваются и по мере надобности их подстругивают или заменяют. Разделочные доски и производственный инвентарь должны быть обязательно промаркированы и использоваться строго по назначению.

10.14. Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производятся в соответствии с санитарными правилами: "Условия, сроки хранения и реализации особоскоропортящихся продуктов" № 1161–74, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 27/VI–74 г.

10.15. Перевозку готовой рыбной кулинарии и полуфабрикатов следует производить в специальной таре, отвечающей санитарным требованиям.

10.16. На каждое тарное место и потребительскую упаковку наклеивают этикетки с указанием даты и часа выработки продукции, условий хранения и сроков реализации, фамилии мастера.

10.17. Отпуск рыбных кулинарных изделий должен производиться в фирменные рыбные магазины по списку, согласованному с ведомственной санитарной инспекцией, а в остальные – по согласованию с местной санэпидстанцией.

10.18. В кулинарных цехах должны работать санпосты (см. пп.8.18 - 8.20).

10.19. Санитарные дни в кулинарных цехах проводятся не реже I раза в неделю.

II. ПРОИЗВОДСТВО РЫБНОГО ФАРША И ПЕЛЬМЕНЕЙ

II.I. Разделка рыбы на фарш должна производиться при температуре в теле рыбы не выше +8–I2°С. Разделанную рыбу тщательно промывают проточной водой с температурой 8–I0°С для удаления остатков чешуи, крови и пленок и немедленно направляют на приготовление рыбного фарша.

II.2. Полученный при переработке фарш сразу передают на расфасовку и замораживание или в кулинарное производство.

II.3. Фарш, замороженный при температуре –30°, до температуры в центре блока не выше –I8°С, хранится: промытый – 6 месяцев, непромытый – 3 месяца со дня его изготовления.

II.4. Пельменное производство может размещаться в отдельном помещении или в блоке с производством фарша и иметь вспомогательные участки для хранения и просеивания муки, хранения и подготовки специй (оборудованным вытяжной вентиляцией), подготовки и хранения лука, холодильную камеру (шкаф) суточного запаса масла и маргарина, мойки инвентаря и оборудования, хранения тары.

II.5. Хранение мороженых пельменей должно производиться в холодильной камере при температуре –I2°С не более 20 суток, при температуре –I8°- не более 40 суток.

I2. ИКОРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

I2.I. Для производства икры должны выделяться специальные помещения, обеспечивающие поточность технологического процесса и содержащие необходимый набор производственных, вспомогательных участков и бытовых помещений. Процессы выработки икры в банках и бочках должны быть обособлены.

I2.2. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными, расположение их должно обеспечивать поточность технологического процесса и соблюдение санитарного режима.

I2.3. Стены в икорном цехе должны быть до потолка облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен масляной краской светлых тонов. Полы необходимо покрывать плиткой, мраморной крошкой и другими материалами, легко поддающимися очистке и промыванию. Полы должны иметь уклоны к трапам для стока воды.

I2.4. Столы для резки рыбы и вынемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь,

мрамор и т.п.) Инвентарь – решета, вазы, грохотки, ванны и т.п. должны изготовляться из материалов, отвечающих гигиеническим требованиям.

12.5. Участок вынемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован умывальниками с подводом горячей и холодной воды через смесители, раствором хлорамина для обработки рук и инвентаря.

12.6. Рыбу перед разделкой необходимо обескровить, тщательно промыть проточной водой, брюшко (осетровых) промыть щеткой-душем до полного удаления слизи.

12.7. Разделка рыбы и вынемка ястыков производятся на разных – участках, разными лицами.

12.8. Ястыки вынимаются сразу же после вскрытия брюшной полости, после чего рыба направляется на дальнейшую обработку, а ястыки – на пробивку икры. Зерно икры после пробивки промывается в охлажденной воде до полного удаления сгустков крови и других включений.

При производстве икры минтая должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний. Икра от малоценных пород рыб собирается в чистые, промаркированные вазы с крышками и поставляется в охлаждаемом (0^{0}С) транспорте в цех.

12.9. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленные соль и растительное масло, консерванты. Масло должно проверяться на отсутствие патогенного стафилококка. При обнаружении патогенного стафилококка использовать масло в икорном производстве запрещается.

12.10. Опробывать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или полиэтиленовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться

12.11. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно очищена, промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно промывать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой. Использование бочек, бывших в употреблении, запрещается.

Расфасованная икра немедленно направляется в холодильную камеру на хранение.

12.12. Расфасованная в банки белковая икра хранится при температуре от -2^{0} до $+2^{0}$С не более 10 суток. В торговую сеть и предприятия общественного питания икра должна поставляться не позднее, чем за 5 суток до конца срока хранения.

12.13. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря производства икры (в т.ч. белковой) проводится ежедневно после работы, и не реже I раза в 5 дней – санитарный день.

I2.I4. В икорных цехах должен быть организован и работать санпост (см. п.п.8.I8 - 8.20).

I3. ПРОИЗВОДСТВО МЕДИЦИНСКИХ ЖИРОВ И ВИТАМИННЫХ ПРЕПАРАТОВ

I3.I. На производстве по выработке рыбных жиров, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, обработки металлической тары, мойки бутылей с последующей их сушкой, склады для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями. Складские помещения не должны иметь естественное освещение.

I3.2. В производственных помещениях должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мытья оборудования.

I3.3. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться.

I3.4. Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты - иметь съемные крышки. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

I4. ВЫПУСК ГОТОВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

I4.I. Готовая продукция, убранная в тару и подлежащая отправке с завода (цеха), должна храниться в складских помещениях при температуре, предусмотренной технологическими инструкциями и отдельно от непищевой.

I4.2. Не допускается совместное хранение баночной и бочковой продукции, рыбных полуфабрикатов и продукции кулинарных и коптильных цехов.

I4.3. Тара для упаковки пищевой продукции должна отвечать требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ, пройти санитарную обработку (механическая очистка ,мойка горячей водой с моющими средствами, дезинфекция и ополаскивание в таромоечных машинах или специальных ваннах и сушку. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

I4.4. Качество санитарной обработки тары контролируется производственной лабораторией не реже 2-х раз в месяц с обязательной отметкой результатов в специальном журнале.

I4.5. Вся кулинарная продукция на каждом тарном месте должна иметь четкий трафарет с указанием даты и часа выработки, сроков и условий хранения. Каждый экземпляр рыбы горячего копчения осетровых пород перед отпуском в реализацию пломбируется.

На оттиске пломбы указывается дата изготовления.

I4.6. Лаборатории рыбообрабатывающих предприятий должны проводить необходимые анализы выпускаемых рыбопродуктов на каждую партию в соответствии с ГОСТом. Данные анализов указываются в качественных удостоверениях.

I4.7. Рыбная продукция, признанная нестандартной, подлежит при наличии гигиенических или эпидемиологических показаний обязательному предъявлению врачам санэпидстанций или санинспекции Минрыбхоза СССР для определения пригодности ее в пищу и установления способа и срока реализации.

I4.8. Рыбопродукция (кроме консервов) должна перевозиться специальным (а кулинария, полуфабрикаты и рыба горячего копчения – охлаждаемым) транспортом. Кузов используемых для этого автомашин должен быть обит оцинкованным железом или листовым алюминием, иметь надпись "Продуктовая".

I4.9. Водитель и экспедитор обязаны иметь при себе личные медицинские книжки, чистые халаты, а также санитарный паспорт на автомашину.

I4.I0. Санитарная обработка транспорта для перевозки готовой продукции производится на автобазах по принадлежности машин. Категорически запрещается использование продуктовых автомашин для других целей, а также перевозка продукции с рыбообрабатывающих предприятий в автотранспорте, не отвечающем санитарным требованиям.

I4.II. Погрузка и выгрузка рыбопродукции должна производиться с соблюдением всех необходимых мер предосторожности, обеспечивающих сохранность упаковки и защиту продуктов от загрязнения.

I5. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

I5.I. Территория рыбоперерабатывающего предприятия (цеха) должна содержаться в чистоте, порядке, летом поливаться, а зимой очищаться от снега и льда.

I5.2. Пребывание домашних животных на территории, в помещениях рыбообрабатывающего предприятия категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

I5.3. Уборка территории завода в летнее время должна производиться не реже 2-раз в сутки.

I5.4. Битое стекло и непригодная к ремонту тара должны храниться на отдельном, огороженном участке хозяйственной территории двора и регулярно вывозиться.

I5.5. Отходы от сжигания топлива, если их не используют для нужд предприятия, должны регулярно удаляться с территории предприятия.

I5.6. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на бетонированном основании с плотно закрывающимися крышками. Мусоросборники размещают на расстоянии не менее 25 м от производственных цехов, емкость их не должна превышать двухсуточного скопления мусора. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры. Для удаления жидкости используют канализацию или выгребные ямы.

I5.7. Не допускается наполнение контейнеров более 2/3 их объема, после чего они должны опорожниться (не реже I раза в день - летом и I раза в 2 дня - зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться.

I5.8. Для удаления отбросов и нечистот должен быть выделен специальный ассенизационный транспорт.

I5.9. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, использование которого в производстве и выпуске пищевой продукции запрещается.

I5.I0. У входа в производственные помещения должны устраиваться приспособления для очистки и дезинфекции обуви: скребки, решетки, половики, щетки, ногомойки, дезковрики и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещения не реже 2-х раз в смену.

I5.II. Запасы моющих, дезинфицирующих средств, а также промаркированный уборочный инвентарь должны храниться в специально закрывающихся шкафах (помещениях).

I5.I2. Влажная протирка полов должна производиться в процессе работы по мере их загрязнения.

I5.I3. По окончании работы производится уборка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Необходимо протирать влажным материалом двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы, трубопроводы и т.п., после чего следует приступить к уборке полов. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств.

I5.I4. Внутрицеховые двери ежедневно должны подвергаться влажной протирке и раз в неделю промываться горячей водой с мылом или щелоком. Наружные двери следует промывать по мере их загрязнения, но не реже I раза в неделю.

I5.I5. Оконные стекла, внутренние рамы и пространства между рамами промываются и протираются не реже одного раза в месяц и по мере загрязнения.

I5.I6. Побелка и покраска производственных и вспомогательных помещений должна производиться не реже одного раза в год. При появлении плесени стены,потолки и углы перед побелкой обрабатываются антисептиками (натриевым фенолятом оксидефинила и др.препаратами). Запрещается производить покраску и побелку во время работы цеха.

I5.I7. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу, устраивать общие собрания, киносеансы, жилье или ночлег и т.п.

I5.I8. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в специальной или санитарной одежде.

I5.I9. Для соблюдения правил личной гигиены во всех цехах и участках должен быть умывальник с подводом горячей и холодной воды через смеситель, щетки для мытья рук, мыло, электрополотенце или полотенце, которое должно меняться по мере загрязнения, но не реже I раза в смену. Для дезинфекции рук во время работы применяется антисептическое мыло или 0,I%-ный раствор хлорамина, хлорной извести и др. растворы дезсредств.

I5.20. Для поддержания цехов, участков в должном санитарно-техническом состоянии на рыбообрабатывающих предприятиях проводятся санитарные дни:

- в консервном, пресервном, икорном, кулинарном производствах - еженедельно, во всех остальных производствах - не реже одного раза в месяц.

I5.2I. Расположение и установка оборудования в производственных цехах рыбокомбината (цеха) не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест, где могут скапливаться остатки сырья или продукции.

I5.22. Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю, легкую разборку и доступность к узлам до такой степени, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко вычищены, промыты и продезинфицированы (включая трудобопроводы).

I5.23. Санитарная обработка, дезинфекция технологического оборудования и инвентаря включа т: разборку аппаратов на части, механическую очистку, промывку в горячей воде (+80°С) с добавлением моющих средств; промывку, обеззараживание путем использования дезсредств, острого пара или кипячения и повторного ополаскивания для удаления остатков дезсредств.

I5.24. Салфетки, используемые в производстве заливных блюд, полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры, после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

I5.25. Инструкции по режиму санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары должны быть вывешены в каждом цехе на видном месте.

I5.26. Запрещается избыточная смазка редукторов, трущихся частей машин во избежание попадания нефтепродуктов в выпускаемую продукцию. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, смазываются пищевыми жирами.

I5.28. Запрещается вести ремонтные, наладочные и строительные работы в цехах во время изготовления пищевой продукции, за исключением аварийных случаев. В последнем случае должны быть приняты меры, предотвращающие попадание посторонних предметов в готовую продукцию.

I5.29. Неиспользуемое в производстве оборудование должно быть удалено из цеха, а при невозможности после тщательной промывки сохраняться в закрытом виде (во избежание его загрязнения и коррозии).

I5.30. Качество санитарной обработки и дезинфекции производственного оборудования, инвентаря и тары периодически контролируется баклабораторией предприятия и местной санэпидстанцией в соответствии с планами работы лаборатории.

I5.3I. Косметические ремонты предприятий должны проводиться ежегодно. Время остановки предприятия и сроки проведения ремонта должны быть согласованы с вышестоящей организацией и включены в план улучшения санитарно-гигиенических мероприятий. План выработки продукции на этот период должен быть соответственно уменьшен.

I6. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

п.I6.I. В гардеробах верхняя одежда должна храниться открытым способом. Гардероб для лиц, работа которых связана с загрязнением спецодежды, должен располагаться в изолированном помещении.

I6.2. Сушилки спецодежды и обуви должны быть вблизи с гардеробом рабочей одежды и разделены на отдельные изолированные секции по числу рабочих смен. Здесь же должны быть предусмотрены ванны для мытья сапог, а также для мытья резиновых фартуков.

I6.3. В помещениях для приема пищи следует предусматривать умывальники из расчета: один кран на 25 посадочных мест.

I6.4. Душевые помещения следует проектировать при гардеробных, по типу санитарных пропускников. Пол душевых кабин должен быть покрыт плиткой, иметь резиновые коврики. Использование деревянных решеток запрещается. В раздевалке должно быть достаточное количество

скамеек, зеркал, бачков для сбора мусора, крючков для одежды.

I6.5. В туалетах, душевых, комнатах личной гигиены женщин уборка должна производиться не реже 3-х раз в день с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств, а у входа оборудуются дезковрики. В туалетах бачки должны быть оборудованы педальными спусками.

I6.6. Для уборки санузлов должен быть специальный инвентарь с отличительной окраской.

I6.7. Туалеты должны быть постоянно обеспечены туалетной бумагой. В предтуалетах устанавливается раковина для мытья рук, всегда должно быть мыло и осветленный 0,I%-ный раствор хлорамина, крючок или вешалка для санитарной одежды.

I7. МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ И ОБСЛЕДОВАНИЯ

I7.I. Лица, не имеющие личной медицинской книжки с отметками лечебного учреждения о допуске к работе и санпидстанции о сдаче зачета по гигиенической подготовке, не могут быть приняты на работу на рыбообрабатывающие предприятия.

I7.2. В дальнейшем работники должны проходить профилактические медицинские осмотры и обследования. Частота и объем их проведения регламентируется:

- "Инструкцией по проведению профилактических обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", утвержденной Главным государственным санитарным инспектором СССР 6/П-6I г. № 352-6I; дополнениями и изменениями к ней, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР от 26.08.65 г. № I0-83/I4-I04 и 27.I2.73 г. № II42 "а";

- решениями местных исполкомов Советов депутатов трудящихся, принятыми на основании сложившейся эпидемиологической ситуации на данной территории.

I7.3. Прохождения профилактических медицинских осмотров и обследований работниками рыбообрабатывающих предприятий должны быть отражены в правилах внутреннего распорядка работы предприятия.

I7.4. О месте и времени проведения профмедосмотра и обследования администрация предприятия издает приказ с указанием лица, ответственного (по каждому структурному подразделению) за своевременность и полноту охвата обследованием подлежащих контингентов.

I7.5. На объектах, имеющих в своем составе свыше 50 рабочих, профилактические медицинские осмотры могут проводиться непосредствен-

но на предприятии. Разрешение на проведение профмедосмотров на предприятии дает санэпидстанция, курирующая данный объект.

I7.6. Работники санитарного поста ежесменно проводят осмотр кожи рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других повреждений целостности кожного покрова с отражением результатов и принятых мер в специальном журнале, хранящемся у начальника цеха.

I7.7. Рабочие, у которых обнаружены гнойничковые заболевания и повреждения целостности кожного покрова открытых частей тела, временно переводятся на работу, не связанную с выпуском и упаковкой готовой продукции и полуфабрикатов.

I7.8. Требования санэпидстанции или санинспекции Минрыбхоза СССР о недопущении к работе больных и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры и обследования и не сдавших зачет по санитарно-гигиеническому обучению, являются обязательными для администрации рыбообрабатывающих предприятий.

I8. ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНЫ

I8.I. Все работники рыбообрабатывающих предприятий обязаны выполнять правила личной и профессиональной гигиены:

I8.I.I. Перед началом работы необходимо вымыть руки с мылом, принять душ, надеть чистую санитарную или спецодежду, подобрать волосы под правильно надетый колпак или косынку, не укрепляя их заколкой, пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и повреждений кожи.

I8.I.2. Укладчицы консервного, кулинарного, икорного цехов, участков мелкой расфасовки обязаны особо строго соблюдать порядок санитарной обработки рук (мытья с последующим хлорированием) перед началом работы, после посещения туалета, в течение смены (не менее 2-х раз); не покрывать ногти лаком, переводиться на другую работу в случае повреждения и гнойничковых заболеваний рук.

I8.I.3. Санодежду не закалывать булавками и иголками, не приносить в цех и не хранить в карманах предметы личного туалета, гигиены и украшения (кольца, серьги, броши, значки и т.д.), деньги, папиросы и другие посторонние предметы.

I8.I.4. Снимать санитарную одежду перед посещением туалета, после пользования им обязательно вымыть руки с мылом (рекомендуется применять дезинфицирующие мыла) и продезинфицировать 0,I%-ным раствором хлорамина.

I8.I.5. Перед входом в производственный цех необходимо тщательно вытереть свою обувь о дезковрик.

I8.I.6. Принимать пищу и курить в специально отведенных для этого местах.

I8.I.7. После окончания работы сдавать свое рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха. При выходе из цеха сдавать санитарную одежду лицам, ответственным за ее прием, хранение и выдачу.

I8.2. Слесари, электромонтеры, наладчики и др.работники, занятые наладочными и ремонтными работами в производственных цехах и складских помещениях, обязаны также выполнять правила личной и профессиональной гигиены и принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в готовую продукцию, сырье и полуфабрикаты, не загрязнять их.

I9. ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

I9.I. Администрация предприятия обязана обеспечить:

I9.I.I.Каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами (не менее 3-х комплектов в год) и смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже I-го раза в день.

I9.I.2. Централизованную стирку и починку санодежды и санпринадлежностей. Стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях категорически запрещается.

I9.I.3. Достаточное количество уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла, полотенец.

I9.I.4. Заключение договоров с местными санэпидстанциями на проведение дератизационно-дезинфекционных мероприятий.

I9.I.5. Проведение осмотров на выявление гнойничковых заболеваний, порезов рук, перевод рабочих на другую работу, не связанную с выпуском и упаковкой готовой продукции и полуфабрикатов.

I9.I.6. Необходимыми условиями для выполнения рабочими правил личной и профессиональной гигиены, защитно-профилактическими средствами для кожи рук - силиконовым кремом, марганцево-кислым калием, жидкостью Новикова, 0,2%-ной фурацилиновой мазью.

I9.I.7. Все цеха аптечками для оказания первой медицинской помощи.

I9.I.8. Личными медицинскими книжками всех работников, а также прохождение ими медицинских осмотров в установленном объеме и сроки, посещение занятий по гигиеническому обучению и сдачу зачетов при поступлении на работу и в дальнейшем I раз в 2 года.

I9.I.9. Все цеха санитарными журналами, журналами ежесменного

осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания и другой санитарной документацией установленной формы (пронумерованные, прошнурованные и опечатанные).

I9.I.I0. Организацию мероприятий по повышению санитарной грамотности работников путем проведения семинаров, бесед, лекций по санитарному просвещению.

I9.2. Ответственность за санитарно-техническое состояние предприятия и за выполнение настоящих санитарных правил несет директор предприятия.

I9.3. Ответственность за санитарное состояние участка , цеха, отделения, подсобных помещений и оборудования несут начальники цехов (участков), зав.производством, мастера, бригадиры, зав.складами по принадлежности.

I9.4. Ответственность за выполнение правил личной и профессиональной гигиены, за содержание своего рабочего места и относящегося к нему оборудования и инвентаря в должном санитарном состоянии несет каждый рабочий.

I9.5. Все рабочие, инженерно-технические работники и служащие, соприкасающиеся с пищевыми продуктами в процессе работы, должны быть ознакомлены с настоящими санитарными правилами и безупречно их выполнять.

I9.6. Вновь принимаемые на работу лица допускаются на производство только после санитарного инструктажа, ознакомления с санитарными правилами, прохождения медицинского осмотра и сдачи зачета по гигиенической подготовке.

I9.7. Виновные в нарушении санитарных правил привлекаются к ответственности.

I9.8. Контроль за соблюдением настоящих правил осуществляют работники государственного санитарного надзора и санитарной инспекции Минрыбхоза СССР.

X X

X

С введением настоящих санитарных правил отменяются:

"Санитарные правила для рыбообрабатывающих предприятий" (береговых), утвержденные заместителем Главного санитарного врача I7 августа I97I г. № 93I-7I.

Приложение № I

ЖУРНАЛ ОСМОТРА РУК И ОТКРЫТЫХ ЧАСТЕЙ ТЕЛА НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ДРУГИХ НАРУШЕНИЙ ЦЕЛОСТНОСТИ КОЖНОГО ПОКРОВА

Фамилия, имя, отчество	Наименование месяца Числа																					
	I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20	2I	2I

Итого осмотрено:

В том числе отстранено:

Ниже отражаются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием: даты, ФИО, причины отстранения от работы, на какую работу переведен.

Условные обозначения отметок в журнале: З- здоров
О - отстранен
- (прочерк) - не осмотрен

Приложение № 2

МОЙКА И ДЕЗОБРАБОТКА КОНСЕРВНЫХ И ПРЕСЕРВНЫХ БАНОК

Вид тары	Замочка и механическая очистка	Мойка	Промывка	Обеззараживание	Подсушка
I. Металлические банки и крышки к ним	–	Горячей водой не ниже +60°С		Острым паром	Путем стекания (банки в перевернутом виде)
2. Стеклобанка чистая новая и крышки к ним	–	В горячей (+85°С) воде путем 2-х кратного ополаскивания		Острым паром	
3. Стеклобанки Б/У	В растворе, содержащем 3% каустической соды, 2% силиката натрия, 1,5% тринатрийфосфата в течение 2-8 мин	3% щелочным раствором с температурой +65°С	I раз в воде с температурой +65°С, 2-й раз в воде (85°С) и давлением воды 2 кг/см²		
4. Полимерные банки и крышки к ним	–	Горячим +65°С 0,5% раствором кальцинированной соды в течение 2-х минут	В горячей, проточной воде 2 мин	–	Подсушка струей горячего (+60°С) воздуха
5. Полимерные банки Б-У	Механическая очистка щетками в ваннах	В 65°С горячем 2% растворе кальцинированной соды, в течение 3-х мин	Проточной водой в течение 2-х минут	На 5 мин в ванну с раствором марганцевокислого калия (I г $KMnO_4$ на 25 л воды) Раствор меняют при появлении бурой окраски	2 мин ополаскивают в проточной воде. Сушка в струе воздуха с темп. +60°С
6. Крышки к стеклянным и металлическим банкам	–	Проточной горячей водой темп. 70 -80°С в течение 30 секунд			

Технический редактор Н.М.Вдовенко

Подп. в печ. I/П 1963 г. Формат 60x84 I/I6 Тираж 6700
[illegible] 2,2I уч.-изд.л. Бесплатно Заказ 2I8

ЦНИИТЭИРХ. I0I925, Москва, ул. Архипова, 4/2

gost.e-ecolog.ru