Министерство мясной и молочной промышленности СССР

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ИНФОРМАЦИИ И ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва — 1976

gost.e-ecolog.ru

Министерство мясной и молочной промышленности СССР

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ИНФОРМАЦИИ И ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

УТВЕРЖДЕНЫ

Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР 16 апреля 1970 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15 апреля 1970 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва — 1970

1. Настоящие правила определяют санитарные требования по содержанию и эксплуатации мясокомбинатов, птицекомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий.

2. При проектировании новых или реконструкции действующих предприятий надлежит руководствоваться санитарными и ветеринарными нормами проектирования предприятий мясной промышленности.

I. Территория

3. Вся территория предприятия должна быть ограждена исправным забором. Планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных осадков, талых вод и вод от смыва площадок и проездов.

Основные дороги для транспорта, перегона скота, пешеходные дорожки, площадки и выгоны для приема и содержания скота и птицы, погрузочно-разгрузочные площадки асфальтируют.

Свободные участки территории озеленяют древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами.

4. У въездных и выездных ворот устраивают специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), постоянно заполненные дезинфицирующим раствором для дезинфекции колес транспорта. Во избежание замерзания раствора кюветы располагают в закрытом помещении, в зимнее же время их обогревают паром, горячей водой или другим способом.

5. У места разгрузки скота и птицы из железнодорожных вагонов и автомашин должны быть оборудованы открытые выгоны с навесами для предварительного ветеринарно-санитарного осмотра и выборочной термометрии скота.

6. Для выгрузки пищевой соли на железнодорожных или автомобильных эстакадах устраивают асфальтированные площадки, а для ее хранения оборудуют специальные склады с влагонепроницаемыми полами.

Топливо, тару, стройматериалы, кость, корма и т. д. хранят в складах, под навесами или на специально отведенных площадках.

7. Уборку территории необходимо производить систематически в течение рабочего дня с обязательной ежедневной поливкой ее в теплый период года; в зимнее время территорию систематически очищают от снега и льда.

8. Для сбора мусора устанавливают металлические бачки с крышками или металлические контейнеры на асфальтовой площадке.

Взамен металлических ящиков или контейнеров допускается устройство бетонных ящиков с плотно закрывающимися крышками.

Приемники для мусора и неканализованные дворовые уборные располагают не ближе 25 метров от производственных и складских помещений. Неканализованные уборные устраивают с водонепроницаемыми приемниками, которые необходимо очищать при их наполнении не более чем на $^2/_3$ емкости. Уборные необходимо содержать в чистоте и ежедневно дезинфицировать.

Удаление отбросов и мусора из бачков и ящиков производят ежедневно с последующей дезинфекцией мусороприемников.

9. На территории мясокомбината оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню, располагая их на обособленном участке базы предубойного содержания скота, огражденном сплошным забором высотой 2 м и зелеными насаждениями. Санитарная бойня должна иметь въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь специальную повозку для вывоза трупов животных.

Выбор участков для оборудования указанных объектов на действующих мясокомбинатах, где этих объектов нет, а также их размеры согласовывают с местными органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

10. На предприятиях мощностью до 20 т мяса в смену вместо санитарной бойни допускается устраивать санитарную камеру, которую можно размещать в здании мясожирового корпуса, изолированного от других производственных цехов.

На птицекомбинатах, вместо санитарной бойни, оборудуют в здании птицеубойного цеха санитарную камеру.

11. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот (птицу), после выгрузки животных и очистки их от навоза (помета) подлежат обязательной мойке и дезинфекции на специальной площадке, оборудованной на периферийном, отгоро-

жением участке территории мясокомбината. В климатических зонах с температурой наружного воздуха в зимнее время ниже 0° С площадка для санитарной обработки транспорта должна быть оборудована в утепленном помещении.

На этой же площадке производят мойку и дезинфекцию инвентаря и оборудования с автомашин, а также инвентаря из железнодорожных вагонов (кормушки, ведра), использовавшегося при перевозке скота (птицы).

12. Помещения и открытые загоны для содержания скота (птицы) ежедневно очищают от навоза (помета), который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота устраивают специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке и промывке, а при необходимости, и дезинфекции.

Удаление и обеззараживание навоза (помета) от животных, больных заразными болезнями, производят в порядке, предусмотренном инструкцией по ветеринарной дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации, утвержденной Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР.

13. Для сбора каныги устраивают каныжные башни или специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками, с плотно закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника должна быть забетонирована, ее ежедневно дезинфицируют. Каныгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.

14. Транспорт для вывоза навоза, каныги и помета ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.

15. Для санитарной обработки одежды проводников скота оборудуют в составе бытовых помещений скотобазы пароформалиновую дезкамеру.

II. Водоснабжение и канализация

16. Предприятия мясной и птицеперерабатывающей промышленности должны быть обеспечены в достаточном количестве водой.

Разрешается применять для производственных, бытовых и питьевых целей только воду, соответствующую требованиям ГОСТа на питьевую воду.

17. Воду, подаваемую в цехи, периодически подвергают химико-бактериологическому анализу в сроки, установленные местными органами государственного санитарного надзора, но

не реже одного раза в квартал при пользовании городским водопроводом и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения.

18. Потребители воды, непосредственно не связанные с обработкой пищевых продуктов (компрессорная, вакуум-насосы, полив территории и скотобаз), могут снабжаться технической водой; водопроводы технической и питьевой воды устраивают раздельными. Внутренние трубопроводы их окрашивают в отличительные цвета.

19. Перед спуском в городскую канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды должны подвергаться механической очистке. Сточные воды, содержащие большое количество жира (из цехов переработки жиров, колбасного, консервного и пр.), перед выпуском в дворовую сеть пропускают через местные внутренние жироловки.

20. Сточные воды из карантина, изолятора и санитарной бойни, а также воды от промывки их территории перед выпуском в наружную дворовую сеть пропускают через навозоуловитель и подвергают обеззараживанию.

III. Производственные и вспомогательные помещения

21. У входа во все производственные цехи оборудуют скобы для очистки грязи и дезковрики из опилок, смоченные дезраствором.

22. Производственные помещения должны быть хорошо освещены. Естественным освещением обеспечивают все цехи, за исключением тех помещений, где по техническим требованиям необходимо искусственное регулирование температуры и влажности воздуха.

Искусственное освещение производственных, подсобных, складских, бытовых, административных помещений должно соответствовать нормам освещенности, приведенным в санитарных нормах проектирования промышленных предприятий и санитарных и ветеринарных нормах проектирования предприятий мясной промышленности.

23. Стены и потолки всех производственных, складских, бытовых и подсобных помещений не должны иметь трещин, выбоин и т. п. Побелку или покраску стен и потолков в производственных, бытовых и подсобных помещениях производят по мере их загрязнения, но не реже одного раза в 6 месяцев краской светлого тона.

Одновременно с побелкой необходимо проводить дезинфекцию.

При появлении плесени стены и потолки перед побелкой обрабатывают антисептиком — окисью фенолятом натрия (препа-

рат Ф-5) или антисептолом. Для орошения поверхности применяют 1—1,5% раствор препарата Ф-5, при побелке — 2% раствор этого препарата. Раствор антисептола применяют в разведении с водой 1 : 1.

24. Стены и панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, нужно ежедневно протирать чистыми тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором, и не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать.

В цехе первичной переработки скота и его подсобных помещениях дезинфекцию производят раз в 5 дней после окончания работы, а также по требованию ветеринарного надзора.

25. Полы во всех помещениях должны быть нескользкими, без щелей и выбоин, с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

26. Уборку пола в производственных помещениях производят в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены загрязняются жиром, они промываются во время работы и по окончании смены горячим раствором мыла, щелоком или другими моющими обезжиривающими веществами, разрешенными органами государственного санитарного надзора.

27. Для промывки полов, панелей, инвентаря и технологического оборудования все производственные цехи обеспечивают достаточным количеством горячей и холодной воды.

28. Внутренние оконные и фонарные стекла протирают и промывают по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Наружные оконные стекла промывают и протирают не реже 3 раз в год, в теплое время года — по мере загрязнения.

29. Перила лестничных клеток тщательно протирают влажными тряпками или моют и дезинфицируют не реже одного раза в 10 дней. Ступени промывают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в смену.

30. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые и т. п. трубопроводы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Для удаления с них пыли трубопроводы протирают чистыми тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором.

31. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим щелочным раствором кальцинированной соды или 0,05—0,15% раствором каустической соды и промывают горячей водой.

32. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств предусматривают кладовые, специаль-

ные шкафы или ларн. Для санитарной обработки моечного инвентаря в эти помещения проводят горячую и холодную воду.

33. Для мытья рук в цехах устанавливают раковины с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, обеспеченные мылом, дезинфицирующим раствором (холодная вода, содержащая в 1 л 100 мг активного хлора, 0,1—0,2% раствор хлорамина «ХБ») и чистым полотенцем.

34. Для снабжения питьевой водой устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места.

35. Производственные и вспомогательные помещения вентилируют с помощью естественной, механической или смешанной вентиляции.

В помещениях, где происходит выделение паров, газов, производственной пыли и значительного количества тепла, оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством в необходимых случаях местных отсосов; кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

36. Приточный воздух для производственных помещений забирают в зоне наименьшего загрязнения, его подвергают очистке от пыли в масляных фильтрах.

Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных предприятий и нормам технологического проектирования мясокомбинатов и птицекомбинатов.

IV. Технологическое оборудование и инвентарь

37. Разрешается использовать технологическое оборудование и инвентарь, сделанные из материалов, не оказывающих вредного влияния на продукты, химически устойчивых, водонепроницаемых и не подвергающихся коррозии. Необходимо, чтобы материал легко поддавался очистке, мытью и дезинфекции. Допускается использование только материалов, разрешенных органами государственного санитарного надзора. Технологическое оборудование снаружи окрашивают краской светлых тонов.

38. Оборудование и трубопроводы монтируют таким образом, чтобы все части, соприкасающиеся с продуктами, были доступны для очистки, мытья и дезинфекции.

Оборудование размещают так, чтобы оно не мешало проведению уборки и дезинфекции производственных помещений.

39. Трубопроводы для стока отработанных вод из аппаратов и машин, в которых обрабатывают пищевые продукты, при-

соединяют к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

40. Покрытия производственных столов должны быть гладкими, из нержавеющего металла, мраморной крошки или синтетических материалов, разрешенных органами государственного санитарного надзора.

Для обвалки и жиловки мяса на обвалочных столах располагают доски из твердых пород дерева или синтетических материалов, разрешенных органами государственного санитарного надзора. По окончании работы каждой смены эти доски тщательно моют (см. п. 43) и дезинфицируют.

На столах для приема сырья и полуфабрикатов, спускаемых по лоткам и трубопроводам, устраивают борта для предохранения продукта от падения на пол.

41. Чаны, ванны и другие емкости должны иметь гладкую поверхность, обеспечивающую надлежащую очистку, мытье и дезинфекцию. Материалом для их изготовления может быть нержавеющая сталь, алюминий, бетон, синтетические материалы, разрешенные органами государственного санитарного надзора.

Луженные оловом котлы, чаны, ванны и другую посуду, а также разноги и крючья для подвески мяса необходимо периодически лудить. Содержание свинца в полуде не должно превышать 1%. После лужения посуду тщательно очищают, промывают моющими средствами и горячей водой, обезвреживают острым паром или дезинфицирующими веществами и затем промывают горячей водой.

Качество полуды проверяют в производственной лаборатории или в лаборатории местной санитарно-эпидемиологической станции.

42. Внутрицеховой транспорт и подвесные ковши должны быть сделаны из нержавеющего металла, полужены или покрыты антикоррозийными лаками, не влияющими на продукты и разрешенными органами государственного санитарного надзора.

Внутрицеховой транспорт и подвесные ковши закрепляют за отдельными видами сырья и продукции и соответственно маркируют.

43. Оборудование и инвентарь ежедневно после окончания работы тщательно очищают, моют горячими растворами кальцинированной (0,5—2,0%) или каустической (0,1—0,2%) соды. Дезинфекцию проводят один раз в неделю или чаще — по указанию ветеринарного или санитарного надзора. В санитарной бойне дезинфекцию помещений, оборудования и инвентаря проводят после каждой смены.

В цехах колбасных, кулинарных, полуфабрикатов, консервных, первичной обработки скота, санитарных бойнях должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т. п.).

Для мытья и дезинфекции инвентаря при каждом цехе выделяют специальное помещение с подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам.

44. Для контроля за качеством уборки и санитарным состоянием инвентаря и оборудования в цехах колбасных, консервных, кулинарных и полуфабрикатов не реже чем один раз в 15 дней, а также по требованию санитарного врача или начальника ОПВК предприятия необходимо проводить микробиологические исследования смывов с инвентаря, оборудования и рук работающих в соответствии с «Инструкцией о порядке микробиологического контроля в колбасном производстве», утвержденной Минмясомолпромом СССР 3/III 1969 г. № 1.

V. Технологические процессы

45. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечивался выпуск продуктов, благополучных в санитарном отношении.

46. Поступающие для переработки сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы должны отвечать требованиям государственных стандартов или технических условий.

47. Предназначенные для изготовления пищевых продуктов сырье, полуфабрикаты и вспомогательные материалы, поступающие в цехи на переработку, и получаемую готовую продукцию необходимо подготавливать к производству и хранить в условиях, исключающих их загрязнение.

Не допускается укладка пищевых продуктов непосредственно на пол.

48. Для предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов необходимо исследовать на наличие механических примесей сырье и материалы, используемые для производства пищевых продуктов, и периодически проверять исправность технологического оборудования.

Запрещается проводить ремонтные работы в действующих производственных цехах без установки соответствующих ограждений, а также вносить в эти цехи табак, стеклянные, мелкие металлические и другие предметы, могущие попасть в сырье и готовые изделия.

В этих целях необходимо закрывать электрические лампы защитными плафонами и в каждом цехе вести строгий учет бьющихся предметов.

49. Во всех случаях поступления на предприятие убойных животных, больных зоонозами (допускаемых ветеринарными правилами к убою), обязательно соблюдают установленные меры профилактики, а при поступлении животных, положительно реагирующих на туберкулез и бруцеллез, — «Правила по охране рабочих предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности от заражения туберкулезом», утвержденные в 1964 г. Минздравом СССР, Госкомитетом по пищевой промышленности и ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности, и «Правила по охране рабочих предприятий мясной промышленности от заражения бруцеллезом», утвержденные в 1956 г. Минздравом СССР и Минмясомолпромом СССР по согласованию с ЦК профсоюза рабочих промышленности продтоваров.

50. Во время передвижения по подвесным путям туш нельзя допускать их соприкосновения с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания и влажного туалета туш для сбора технической крови и отработанной воды в полу устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

51. Транспортирование жира-сырца, субпродуктов, кишок и других продуктов убоя скота к местам их переработки производят по спускам, ковшовыми тележками, в подвесных ковшах.

Спуски для передачи разных видов пищевого сырья устраивают раздельными.

Трубопроводы для транспортирования крови, кровяной плазмы и других белковых жидкостей должны быть разъемными для тщательной их промывки и дезинфекции.

52. Сбор непищевых отходов в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись о их назначении.

Для сбора конфискатов (мясопродуктов, забракованных ветеринарным врачом) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную подвижную закрывающуюся тару, окрашенные в отличительные цвета (черные полосы по белому фону).

Спуск конфискатов по трубопроводам, предназначенным для пищевых продуктов, а также использование на другие цели спусков и тары для конфискатов запрещается.

53. Опорожнение желудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур необходимо производить на специально выделенных местах цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой 2 м.

54. В цехе первичной переработки скота должна быть обеспечена возможность немедленной остановки конвейера по требованию ветеринарного врача при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

55. Для охлаждения и замораживания в холодильник могут быть направлены только субпродукты, обработанные в соответствии с действующей технологической инструкцией.

56. Оборудование и рабочие места для первичной переработки кишок, а также отводы канализационных вод располагают в кишечном цехе таким образом, чтобы исключить загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе подводят холодную и горячую воду, а для сортировки (продувки) кишок обеспечивают подачу в кишечный цех сжатого воздуха.

Рабочие места на мокрых процессах обработки кишок обеспечивают решетками под ноги рабочих.

57. Дробление и опиловку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

58. Колбасные изделия из субпродуктов и крови изготавливают в отдельном помещении.

Допускается изготовление этих изделий в помещении по производству мясных колбас при условии выделения для этих целей обособленных участков и отдельного технологического оборудования.

Дефростацию, промывку, сортировку и туалет субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводят в камерах дефростации холодильника, а при их отсутствии — в отдельном помещении колбасного цеха, на отдельном оборудовании.

59. Запрещается проводить в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных и других цехов, вырабатывающих продукты, проварку с целью обезвреживания мяса и мясных продуктов, подлежащих санитарной обработке провариванием.

Для этих целей в изолированном от других цехов помещении оборудуют стерилизационное отделение, оснащенное аппаратом для стерилизации мяса или открытым варочным котлом.

При эксплуатации стерилизационного отделения не должен допускаться контакт проваренного (обезвреженного) мяса с сырым.

60. Подача топлива в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в производственных пищевых цехах.

61. Муку в мешках принимают и хранят изолированно от производственных помещений. Муку обязательно просеивают и очищают от посторонних примесей.

Для хранения специй в цехе должны быть специальные шкафы.

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

Замес теста, формовка пирожков, жарка или выпечка их допускаются в одном помещении при условии применения для жарки и выпечки газовых или электрических аппаратов.

63. Установка скороморозильных шкафов для замораживания пельменей допускается в помещении, где производят расфасовку и упаковку пельменей.

Хранить расфасованные и упакованные пельмени разрешается совместно с другими мороженными продуктами в общих камерах холодильника.

64. На предприятиях, использующих для изготовления консервов стеклянную тару, склад тары располагают в непосредственной близости от моечной. Из моечной чистую стеклотару, после проверки ее целости, необходимо подавать в цех непосредственно на линию наполнения.

65. Пищевую кровь передают к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение.

Пищевой альбумин вырабатывают, упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от производства технического альбумина и других непищевых продуктов.

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

66. Для изготовления медицинских препаратов должны быть выделены отдельные производственные помещения. Флаконы для расфасовки медицинских препаратов моют и стерилизуют в специально выделенном для этого помещении.

67. При отсутствии в составе мясокомбината санитарной бойни в шкуроконсервировочном цехе выделяют место для дезинфекции и посола шкур больных животных.

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

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

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

VI. Холодильник

69. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах укладывают на деревянные, хорошо отструганные рейки, или на решетки из брусьев или поддоны.

Мороженое мясо и субпродукты хранят в штабелях на подтоварниках или стеллажах высотой от пола не менее 8 см. От стен и приборов охлаждения штабели располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. Охлажденное и остывшее мясо хранят в подвешенном состоянии.

Мясо от вынужденно убитых животных хранят до получения результатов бактериологического исследования в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном перегородкой.

Запрещается пользоваться инвентарем (решетками, рейками и др.), непродезинфицированными после употребления. Запасы чистого деревянного оборудования хранят в особом помещении.

Крючья для подвески мяса и разноги оцинковывают или лудят по мере надобности.

70. Пищевые продукты перемещают на холодильнике по подвесным путям, а также с помощью подъемно-транспортных машин и устройств, которые содержат в надлежащем санитарном состоянии.

71. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют оттаиванием горячим аммиаком или рассолом, а также путем очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от грузов. Очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах допускается только механическим путем, при условии обязательного покрытия близко расположенных грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно удаляют из помещения.

72. Лестничные клетки и лифты для приема продуктов убирают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в смену.

Во время погрузочно-разгрузочных работ полы в камерах и коридорах убирают по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену, а когда работа не проводится — то по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и лестничных клетках регулярно промывают горячим щелочно-мыльным раствором.

По окончании уборки инвентарь промывают горячей водой, дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, тщательно ополаскивают водой и просушивают. После уборки камер и помещений, зараженных плесенями, инвентарь погружают на 5—10 мин. в 2% раствор хлорной извести, после чего моют горячей водой и высушивают.

Облицованные плиткой или окрашенные масляной краской панели ежедневно протирают чистыми тряпками, смоченными в мыльно-щелочном растворе.

73. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию помещений холодильника производят по мере надобности, а ремонт, побелку и дезинфекцию камер — после освобождения их от грузов.

74. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, вестибюли и воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептолом или раствором хлорной извести, а сильно запущенные, обросшие плесенями камеры, не поддающиеся обработке хлором, — препаратом Ф-5 (оксидифенолят натрия).

75. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары оборудуют специальные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей воды и оборудованием для стока смывной воды.

76. Обязательную дезинфекцию камер производят:

— после освобождения камер от грузов и в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов;

— при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолке, инвентаре и оборудовании камер;

— при поражении плесенями хранящихся грузов.

Санитарное состояние камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают органы ветеринарного и санитарного надзора.

Холодильные камеры дезинфицируют опрыскиванием раствора дезинфицирующего препарата, или побелочной смесью, изготовленной на растворе дезинфицирующего препарата.

Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом на зараженность плесенями до и после дезинфекции.

Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество зародышей плесеней на 1 см² поверхности составляет единицы.

77. Продукцию из холодильника отпускают через экспедицию, куда она должна поступать в готовом для отправки виде.

Укладка незатаренной продукции непосредственно на платформы весов запрещается. Взвешивание производят в специальной таре или на специальных решетках.

VII. Перевозка мяса и мясных продуктов

78. Транспортные средства учреждений и организаций (независимо от их ведомственной подчиненности), подаваемые под погрузку мяса и мясных продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии и иметь санитарные паспорта. Перед погрузкой продуктов работник, специально назначенный для этой цели администрацией предприятия, осматривает транспорт, и, если последний отвечает требованиям санитарных правил, выдает разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов.

Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

79. Мясо и мясопродукты перевозят специализированным или специально приспособленным транспортом.

Перевозка колбасных изделий и копченостей навалом, без тары запрещается.

Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства подлежат тщательной промывке и не реже одного раза в неделю — дезинфекции.

80. Лиц, участвующих в перевозках пищевых продуктов (грузчики, агенты и т. п.), обеспечивают чистой санитарной одеждой и рукавицами, а для погрузки мяса — также и брезентовыми защитными чулками, надеваемыми поверх обуви.

VIII. Бытовые помещения

81. Бытовые помещения располагают таким образом, чтобы работающие в пищевых цехах не проходили через производственные помещения непищевых цехов и наоборот.

82. Одежду хранят на вешалках или в открытых шкафах.

83. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении, изолированном от гардеробных для уличной и домашней одежды.

Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

Для работающих в санитарной бойне и цехе технических фабрикатов устраивают отдельные бытовые помещения.

84. Не разрешается располагать уборные, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, а также производственными и складскими помещениями столовых.

85. Рабочая одежда работающих в сырьевом отделении цеха кормовых и технических продуктов, а также переработчиков инфицированных животных и продуктов их убоя подлежит обязательной дезинфекции.

86. Если количество работающих женщин 100 и более, на предприятии устраивают помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин оборудуют специальную кабину с гигиеническим душем, размещаемую в уборной при бытовых помещениях.

87. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой. Дезинфекцию производят не реже 1 раза в неделю, а также по требованию санитарного надзора.

Категорически запрещается использовать бытовые помещения для других целей.

IX. Личная гигиена

88. Все работники предприятия обязаны соблюдать правила личной гигиены.

89. Поступающие на работу должны пройти, в соответствии с существующими санитарными правилами, медицинское обследование: медицинский осмотр, рентгеноскопию, исследования на бактерионосительство кишечных инфекций и глистоносительство, а также сдать санитарный минимум. В дальнейшем медицинское обследование проводят в сроки, установленные органами Государственного санитарного надзора.

Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование.

90. Работники предприятия должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде и обуви.

91. Работники предприятия обязаны:

— перед началом работы и после перерывов в работе тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать осветленным раствором хлорной извести (0,2%), надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Рабочие пищевых цехов и цехов медпрепаратов перед началом работы должны принять душ;

— не застегивать санитарную одежду булавками, иголками, а также не приносить в цех в карманах одежды зеркала и другие мелкие предметы;

— коротко подстригать ногти на руках. Рабочим, занятым в колбасном, кулинарном и консервном цехах, запрещается покрывать ногти лаком;

— при посещении уборной оставлять санитарную одежду в предуборной; после посещения уборной тщательно мыть руки с мылом и дезинфицировать осветленным раствором хлорной извести;

— при посещении столовой снимать санитарную одежду в гардеробной, мыть руки до и после еды;

— принимать пищу и курить только в специально отведенных для этого местах;

— после окончания работы сдавать рабочее место в должной чистоте и порядке; санитарную одежду и спецодежду вешать в гардеробной или сдавать лицу, ответственному за прием, хранение и выдачу этой одежды.

Запрещается выход в санодежде за пределы своего цеха.

92. Администрация предприятия обязана:

— иметь на каждого работника комплекты санитарной одежды в соответствии с нормами, утвержденными Министерством мясной и молочной промышленности СССР по согласованию с Министерством здравоохранения СССР и ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности;

— обеспечить регулярную стирку санодежды и выдавать ее работнику в чистом, исправном состоянии;

— организовать для всех работников предприятия занятия и сдачу экзаменов по санитарному минимуму 1 раз в два года;

— оформлять вновь поступающих на работу только после представления им справок о прохождении обучения санитарному минимуму.

X. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция

93. На предприятиях необходимо проводить мероприятия по борьбе с мухами.

С целью предупреждения выплода мух своевременно удалять мусор и нечистоты. Обрабатывать мусороприемники, выгребные ямы, уборные, навозохранилища 1—2 раза в неделю дустом гексахлорана, 2—3% раствором хлорофоса, 0,1% водной эмульсией трихлорметафоса. Обработку жидких отбро производят также сухой хлорной известью (1 кг на 1 м² по-верхности).

Для защиты помещений от проникновения в них мух окна, форточки, двери в теплое время года засетчивают.

Для истребления мух в помещениях применяют липкую бумагу, пиретрум, флицид. В нерабочее время в пищевых цехах можно применять 1% раствор хлорофоса, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают. По окончании обработки помещение промывают, а затем проветривают в течение 6 ч.

94. Для борьбы с тараканами применяют: свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1 : 1, раствор борной кислоты с сахаром или хлебом, пиретрум. Места гнездования тараканов обжигают паяльной лампой. Допускается применять 1% водный раствор хлорофоса при соблюдении условий, указанных в п. 93, абзац 4-й.

95. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

— обивать пороги и двери помещений (на высоту 40—50 см) листовым железом или металлической сеткой;

— закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

— заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

— своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

96. Истребление грызунов проводят механическими (капканы, ловушки и пр.) и химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты-дератизаторы. В качестве химических средств истребления грызунов применяют: зоокумарин, крысид (α-нафтилтиомочевина), тиосемикарбозид (препарат тиомочевины), углекислый барий, фосфид цинка, ратиндан (дифенацин), углекислый газ.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

97. Профилактическую дезинфекцию производственных цехов, оборудования, инвентаря производят осветленным раствором хлорной извести (0,5—1% активного хлора) или трихлоризоциануровой кислотой (раствор 0,05—0,07% концентрации из расчета на активный хлор). Для дезинфекции оборудования и инвентаря применяют также аммарген (технический) в разведении 1 : 10 000—1 : 20 000 и раствор хлорамина (монохлорамин «ХБ») 0,8—1,0% концентрации при обработке металлических предметов и 1,2—1,5% концентрации при обработке деревянных предметов или покрытий столов из мраморной крошки.

Мелкий инвентарь — тазики, противни, ведра, лотки, мелкие детали машин — дезинфицируют погружением на 3—5 мин. в ванны с дезраствором.

Для дезинфекции неразборных машин дезраствор наливают в машину, которую затем приводят в действие.

Спустя 20—30 мин. после обработки дезинфицирующим раствором помещения оборудование, инвентарь тщательно промывают теплой водой.

98. Дезинфекцию тары, оборудования, мелкого инвентаря производят также острым паром.

К оборудованию (волчки, шприцы и т. п.), а также к спускам острый пар подают трубопроводом или специальным шлангом, допускающим подачу пара или жидкости под давлением.

Мелкие металлические предметы и инвентарь (ножи, ножи секачи, лотки, ящики, доски и др.) обрабатывают в стерили-

заторах насыщенным текучим паром. Продолжительность обработки зависит от температуры и давления пара (50—60 мин. при 100°; 30—40 мин. при 110—111° и давлении 0,5 ати; 15—20 мин. при 118—120° и давлении 1 ати).

99. Фартуки и нарукавники после работы промывают горячей водой с мылом и ополаскивают слабым раствором хлорной извести (0,2%) или хлорамина «ХБ» (0,3—0,5%).

Щетки обезвреживают кипячением.

100. Для дезинфекции воздуха применяют бактерицидные лампы из увиолевого стекла — БУВ-15, БУВ-30 и др.

101. Транспортные средства для перевозки мяса и мясопродуктов дезинфицируют раствором хлорной извести (1—2% активного хлора) или 2% раствором едкой щелочи. Дезинфекцию транспорта для доставки убойных животных производят 2% раствором формальдегида, 2% горячим (60—70°) раствором едкого натра, раствором хлорной извести с содержанием 2—3% активного хлора.

Мусороприемники, выгребные ямы, дворовые уборные дезинфицируют 10% раствором хлорной извести или известковым молоком.

102. При появлении на предприятии животных, больных инфекционными болезнями, мероприятия по ликвидации заболевания, дезинфекцию помещений, оборудования, территории проводят в соответствии с инструкциями Министерства сельского хозяйства СССР или его Главного управления ветеринарии.

103. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителей предприятий и начальников (мастеров) цехов.

104. Контроль за соблюдением настоящих правил осуществляют органы Государственного санитарного надзора, учреждения государственной ветеринарии, осуществляющие ветеринарный надзор, а также санитарная и ветеринарная службы системы Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

Считать утратившими силу «Санитарные правила для мясокомбинатов», утвержденные 15/IV 1948 г., и «Санитарные правила содержания предприятий птицеперерабатывающей промышленности», утвержденные 4/IX 1958 г.

gost.e-ecolog.ru