ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
(Госагропром СССР)

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва—1987

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Главного
Государственного
санитарного врача СССР
А.И.Заиченко
12 октября 1987 года
№ 4431-87

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника
отдела по производству
и переработке продукции
животноводства Госагро-
прома СССР
А.Н.Сергеев
28 сентября 1987 г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I. Настоящие Санитарные правила распространяются на все действующие предприятия молочной промышленности, включая комбинаты сухих детских молочных продуктов и цеха по производству жидких и пастообразных продуктов для детей раннего возраста.

2. Строительство новых, а также техническое перевооружение, реконструкция и расширение действующих предприятий производится в соответствии с "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий"(СН 245-71), "Санитарными требованиями к проектированию предприятий молочной промышленности" (ВСТП-645/I368-86), "Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности"(ВНТП-645/I347-85), "Строительными нормами и правилами", соответствующими изменениями к ним, а также настоящими "Санитарными правилами для предприятий молочной промышленности".

3. Условия изготовления мороженого на предприятиях молочной промышленности должны соответствовать санитарным правилам для предприятий по изготовлению мороженого, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

I. Санитарные требования к территории

I.I. Территория предприятия должна быть ограждена и спланирована с учетом отвода атмосферных, талых и вод от смыва площадок и проездов в ливневую канализацию или открытым способом по рельефу.

I.2. По согласованию с санитарно-эпидемиологическими станциями допускается блокирование предприятий молочной промышленности с другими пищевыми предприятиями (хлебозаводами, кондитерскими и макаронными фабриками и т.д.).

I.3. Территория молочного предприятия по своему функциональному использованию должна делиться на следующие зоны:предзаводскую, производственную, подсобно-складскую.

В предзаводской зоне размещаются здание управления и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадка для стоянки личного транспорта.

В производственной зоне - производственные здания, ремонтно-механические мастерские.

В самостоятельные зоны выделяются зона строгого режима вокруг артскважин, а также защитная зона вокруг очистных сооружений.

В подсобно-складской зоне - здания и сооружения подсобного назначения (котельная, градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, топлива, навесы для хранения резервных и строительных материалов и тары).

I.4. Площадки для хранения топлива, тары, стройматериалов и т.п. должны иметь бетонное или асфальтированное основание.

Санитарные разрывы от открытых складов твердого топлива и других пылящих материалов принимать не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных помещений и 25 м - до открываемых проемов бытовых помещений.

I.5. Свободные участки территории должны быть использованы для организации зоны отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами. Территория предприятия вдоль ограждения также должна быть озеленена кустарником и деревьями.

Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опущенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию.

I.6. Для сбора мусора устанавливают металлические бачки с крышками или металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания мусороприемников на I м. во все стороны.

Площадка, на которой расположены мусороприемники, должна быть с трех сторон огорожена бетонированной или кирпичной стеной высотой I,5 м.

Мусороприемники должны быть удалены от производственных и складских помещений на расстояние не менее 30 м.

Удаление отходов и мусора из мусороприемников должно производиться ежедневно с последующей дезинфекцией мусороприемников и площадки, на которой они расположены.

I.7. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

2. Водоснабжение и канализация

2.I. Предприятия должны обеспечиваться достаточным количеством питьевой воды, которое рассчитывается в соответствии с ВНТП 645/759-78 и СНиП II-г I-70.

2.2. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, а также расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с "Методическими указаниями по организации и контролю водоснабжения молочных заводов",утвержденными Госагропромом СССР, и подлежат обязательному согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

2.3. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Предприятия должны иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

2.4. Система водоснабжения молочных заводов должна иметь резервуары чистой воды для обеспечения гарантированной подачи воды в "часы пик" в случае перебоя с подачей воды в результате аварий, а также для обеспечения времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением, а также для наружного пожаротушения. Количество резервуаров должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. В каждом резервуаре должен храниться половинный объем воды для обеспечения возможности их ремонта.

2.5. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна производиться в соответствии с "Инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором после промывки при авариях, ремонтных работах", а также по предписанию территориальных санитарно-эпидемиологических станций и под их контролем и фиксироваться в специальном журнале.

2.6. Обеззараживание воды, поступающей на технологические нужды молочного предприятия, должно производиться в зависимости от характеристики источников водоснабжения, в том числе городского водопровода, и качества воды.

Показания к обеззараживанию и выбор метода определяются в соответствии с "Методическими указаниями по организации и контролю водоснабжения молочных заводов", утвержденными Госагропромом СССР.

2.7. Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и ополаскивание оборудования, молочных цистерн, фляг и бутылок, охлаждение детских молочных продуктов в автоклавах, непрерывно-действующих стерилизаторах и охладителях различного типа), должна соответствовать требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая".

Для охлаждения молочных продуктов в технологических аппаратах использовать ледяную воду с температурой 1-2 °С, циркулирующую по закрытой системе и отвечающую требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая".

Воду от водяной секции охладительных и пастеризационных установок можно использовать для системы горячего водоснабжения (на мойку посуды в столовой, мойку оборудования, танков, фляг, стирку производственной одежды, мойку полов), при условии ее предварительного нагрева не менее чем до 80 °С через бойлерную установку.

2.8. Для подпитки оборотных систем холодильных установок, воздушных компрессоров, вакуум-выпарных установок; наружной мойки автомашин, расхолодки продувочных вод котельных, полива территории может использоваться техническая вода.

Водопровод технической воды должен быть раздельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет согласно ГОСТ 14202-69.

В соответствующих точках разбора воды следует писать: "питьевая", " техническая".

2.9. После каждого ремонта водопровод подлежит обязательной промывке и дезинфекции с последующим лабораторным исследо-

ванием воды перед подачей ее на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции и из 5 наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуара, в заквасочной, перед бутылкомоечной машиной и в аппаратном цехе. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода ведутся в специальном журнале, где отмечается дата и причины ремонта, способ заключительной дезинфекции, ф.и.о. работника, который ее проводил (Приложение).

2.10. В производственных помещениях следует предусматривать:

- смывные краны из расчета 1 кран на 500 $м^2$ площади в цехах, где возможны проливы молока или попадание продукции на пол, но не менее одного смывного крана на помещение; кронштейны для хранения шлангов;

- для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором (0,1%-ным раствором хлорной извести), полотенцами разового пользования, электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места;

- для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

2.11. Питьевая вода, подаваемая на бытовые и производственные нужды, должна подвергаться химическому анализу согласно инструкции по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности в сроки, установленные территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, но не реже 1 раза в квартал, бактериологическому - не реже 1 раза в месяц.

Анализ воды следует проводить в соответствии с ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа". Наиболее целесообразно использовать метод мембранных фильтров .

Вода должна исследоваться на вводе, в накопительном резервуаре, в производственных цехах (аппаратном творожном, сметанном, цехе розлива, в заквасочном отделении).

В зависимости от эпидемической ситуации в местах расположения завода и на территории сырьевой зоны, кратность исследования воды увеличивается независимо от источника водоснабжения, как микробиологическими лабораториями предприятий, так и бактериологическими лабораториями санэпидстанций, кратность исследования воды устанавливает санэпидстанция.

2.12. Для удаления производственных и бытовых сточных вод

предприятия должны быть канализованы, канализационная сеть должна присоединяться к городской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений. При сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются "Инструкцией по приему промышленных сточных вод в городскую канализацию", разработанной Академией коммунального хозяйства им.К.Д.Памфилова в 1978 г.

При наличии собственных очистных сооружений условия сброса очищенных сточных вод определяются "Правилами охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами", утвержденными Министерством мелиорации и водного хозяйства СССР, Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР. Условия сброса должны согласовываться с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в каждом конкретном случае.

Бытовая канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в объединенную внутриплощадочную сеть.

2.13. Для локальной очистки сточных вод следует предусматривать:

- сбор первого ополоска от мойки емкостей, оборудования и трубопроводов с последующим его использованием;
- нейтрализацию кислых и щелочных стоков до pH от 6,5 до 8,5;
- очистку сточных вод от наружной мойки автомашин.

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

3. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

3.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать СНиП П-4-79 "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования" и главе 8 "Санитарных требований к проектированию предприятий молочной промышленности" ВСТП 645/1368-86 .

3.2. Для общего освещения производственных помещений следует применять, по преимуществу, люминесцентные лампы. В помещениях с тяжелыми условиями среды или временно посещаемых обслуживающим персоналом (термостатные, хладостатные, солильные отделения, складские помещения и т.п.) следует использовать лампы накаливания.

3.3. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые

патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

3.4. Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами (производство творога, сыра и других продуктов в ваннах без крышек) светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

3.5. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т.п. как внутри, так и вне здания. Не допускается замена стекол в них непрозрачным материалом.

В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения должна быть приведена в соответствие с новыми условиями, без нарушения норм освещенности.

3.6. В производственных цехах и вспомогательных помещениях вентиляция или кондиционирование воздуха должны предусматриваться для обеспечения установленных санитарными и технологическими нормами метеорологических условий и чистоты воздуха и в соответствии со Строительными нормами и правилами, санитарными требованиями к проектированию предприятий молочной промышленности.

3.7. Метеорологические условия в рабочей зоне производственных помещений принимать в соответствии с ГОСТ 12.1.005-84 "Воздух рабочей зоны", а категорию работ – по "Нормам технологического проектирования предприятий молочной промышленности" ВНТП 645/1347-85.

3.8. В цехах с открытым технологическим процессом, творожном, сыродельном, в цехах по производству детских продуктов, а также в заквасочной, в цехах для расфасовки сгущенного молока с сахаром, стерилизованного молока и др. должна быть предусмотрена очистка приточного воздуха от пыли.

3.9. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определить расчетом на основании количества тепла, влаги и вредных веществ (CO_2, NH_3 и др.), поступающих в помещения, учитывая неравномерность их распределения по высоте и площади помещений.

Кратности воздухообменов отдельных помещений производственных и подсобных зданий допускается принимать в соответствии с приложением 4 "Санитарных требований к проектированию предприятий молочной промышленности" ВСТП 645/1368.

3.10. Оборудование, интенсивно выделяющее тепло и влагу, должно снабжаться местными отсосами воздуха из рабочей зоны.

Оборудование, предназначенное для распылительной сушки

молока и молочных продуктов должно быть снабжено индивидуальными специализированными системами очистки.

Выброс в атмосферу воздуха, удаляемого общеобменной вентиляцией и местными отсосами, предусматривать без очистки.

4. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

4.1. У входа в предприятия должны быть сделаны скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи и дезинфицирующие коврики.

4.2. Открывающиеся окна, фрамуги, форточки должны быть защищены от мух металлическими, полимерными или марлевыми сетками.

4.3. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов, возможно краткие и прямые коммуникации молокопроводов.

4.4. Приемку молока в зависимости от профиля молочных предприятий, их мощности и расположения производят в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом.

Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейном и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны должны заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80-100 см. Для откачивания молока из цистерн используются шланги с накидной гайкой, которая должна подключаться к выходным патрубкам цистерн.

4.5. Производство кормовых продуктов (ЗЦМ и др.) должно быть изолировано от цехов по производству молочных продуктов и иметь обособленное сырьевое отделение;

подготовка, обработка и хранение припасов, материалов, пищевых компонентов также должны производиться в отдельных помещениях.

Для укладки пищевых продуктов должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

4.6. Расфасовка готовой продукции на специализированных предприятиях по производству детских молочных продуктов должна производиться в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами.

На действующих молочных предприятиях расфасовку молочных продуктов для школьного и дошкольного питания следует производить на специально выделенном оборудовании.

4.7. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки,

сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

4.8. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту 2,4 м, а выше до низа несущих конструкций - покрашены эмульсионным красителем или другими красками, разрешенными Минздравом СССР; стены в камерах хранения готовой продукции, термостатных, хладостатных, а также в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными или другими разрешенными красителями; в складах хранения припасов и материалов - производить известковую побелку стен.

В основных цехах по производству детских молочных продуктов стены на всю высоту должны быть облицованы глазурованной плиткой.

4.9. Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть окрашены эмульсионными красителями или побелены.

4.10. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных, подсобных и бытовых помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год краской светлых тонов. Одновременно с побелкой необходимо проводить дезинфекцию.

4.11. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений должны немедленно очищаться с последующей покраской и с добавлением в раствор фунгицидных веществ, разрешенных к применению Минздравом СССР.

4.12. Полы в производственных помещениях должны быть нескользкими, кислотоустойчивыми, водонепроницаемыми, иметь ровную поверхность без выбоин с уклоном для стока жидкости к трапам, лоткам.

4.13. Для заполнения проемов в наружных стенах производственных помещений с мокрым и влажным режимами применение стеклоблоков не разрешается.

4.14. Для защиты от проникновения грызунов помещения, предназначенные для переработки сырья и хранения продуктов, следует ограждать стальной сеткой с ячейками не более 12х12 мм:

- сопряжения перегородок с полом, причем сетка должна закладываться на 5 см ниже уровня чистого пола под штукатурку стены на высоту не менее 0,5 м от уровня пола;
- отверстия в вентиляционных каналах.

Отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов должны плотно заделываться.

4.15. Все внутрицеховые водопроводные , канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета.

4.16. Для соблюдения чистоты в производственных помещениях устанавливают металлические или педальные бачки с крышками, а также корзины из полимерных материалов для сбора санитарного брака и мусора. Бачки и корзины должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться 0,5%-ным раствором хлорной извести.

Хранение в производственных помещениях отходов, инвентаря и оборудования, не имеющего непосредственного отношения к производственному процессу, запрещается.

4.17. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари. Уборочный инвентарь (ведра, щетки и др.) должен быть маркирован и закреплен за производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

4.18. У рабочих мест вблизи технологического оборудования вывешивают плакаты, предупредительные надписи, результаты оценки состояния рабочего места, графики мойки оборудования, памятки по соблюдению санитарно-гигиенических и технологических режимов для производственного персонала, выполненные типографским способом или масляной краской.

4.19. В планах работы предприятия предусматривать не реже одного раза в месяц санитарные дни для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря и необходимого текущего ремонта. График проведения санитарных дней согласовывается с территориальной СЭС. На крупных предприятиях допускается проведение санитарных дней по отдельным цехам.

Для организации и руководства проведением санитарного дня на каждом предприятии создается санитарная комиссия под председательством главного инженера, с участием инженерно-технических работников, представителей общественных организаций, рабочих или ОТК и санитарной службы.

Перед проведением санитарного дня комиссия устанавливает объем работ, которые необходимо выполнить и затем проверяет их выполнение.

4.20. Облицованные плиткой панели, а также внутренние двери в туалетах и производственных цехах и заквасочных отделениях не реже одного раза в неделю промывают горячей водой с мылом и дезинфицируют 0,5-ным раствором хлорной извести, каждую смену протирают ручки дверей, поверхность под ними и нижнюю часть двери, краны у раковин.

4.21. Внутреннее оконное и фонарное остекление и рамы протирают и промывают не реже одного раза в месяц, с наружной стороны – не реже двух раз в год, а в теплое время года – по мере загрязнения. Пространство между рамами очищают от пыли и паутины и промывают по мере загрязнения.

Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже

одного раза в месяц,должна протираться специально обученным персоналом.

4.22. Уборка пола в производственных помещениях должна производиться в процессе работы и по окончании смены влажным способом. В цехах,где по условиям производственных процессов полы загрязняются жиром,они должны промываться горячим мыльно-щелочным раствором или другими моющими обезжиривающими веществами,разрешенными Минздравом СССР, после чего дезинфицироваться.

После промывки и дезинфекции пола вода должна быть удалена,пол следует содержать в сухом состоянии.

4.23. Трапы,умывальники,раковины,урны тщательно очищают,промывают и дезинфицируют по мере загрязнения и после окончания работы каждой смены 0,5 % раствором хлорной извести.

4.24. Ступени лестничных клеток промывают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила ежедневно тщательно протирают влажной тканью и дезинфицируют 0,5 % раствором хлорной извести.

4.25. У входа в производственный корпус и в каждый цех должен быть коврик, смачиваемый 0,5 %-ным дезинфицирующим раствором каждую смену.

4.26. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных предприятий и технологическим инструкциям производства молочных продуктов.

5. Бытовые помещения

5.I. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности должны быть оборудованы по типу санпропускников. При входе в бытовые помещения должен быть коврик, смачиваемый 0,5%-ным дезинфицирующим раствором каждую смену.

5.2. Специализированные цеха по производству жидких и пастообразных детских молочных продуктов должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

5.3. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности должны входить:гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин , сушилка для одежды и обуви.

5.4. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными и быть оборудованы открытыми кабинами, огражденными с трех сторон, со сквозными проходами.

5.5. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают, как правило, в помещении, изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды.

5.6. Хранение одежды рабочих основного производства должно производиться открытым способом с обслуживанием, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуются вешалками или открытыми шкафами и скамьями, подставками для обуви.

5.7. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 100 оборудуют помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин оборудуют специальную кабину с гигиеническим душем при уборной в бытовых помещениях.

5.8. Туалеты должны быть канализованы, утеплены, иметь шлюзы, оборудованные вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, имеющими смесители с подводкой горячей и холодной воды (водопроводные краны необходимо снабжать педальным управлением), мылом, щетками, устройством для дезинфекции рук, электрополотенцем или полотенцем разового пользования.

Унитазы в туалетах необходимо оборудовать педальным спуском, а туалеты – самозакрывающимися дверями.

5.9. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на высоту 1,8 м; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин – на высоту 1,5 м, выше до низа несущих конструкций – окраска эмульсионными или другими разрешенными красителями; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрываются масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой; полы – керамической плиткой.

5.10. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергать дезинфекции путем орошения раствором хлорной извести или протирания тканью, смоченной 0,5% раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим средством.

5.11. Все выложенные плиткой панели или окрашенные стены должны периодически протираться влажной тканью. Дезинфекцию их следует проводить не реже 1 раза в неделю, а также по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

5.I2. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже I раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

При каждой уборке туалетов (2-3 раза в день) протирают отдельно выделенной тканью, смоченной 0,5 % раствором хлорной извести вентили водопроводных кранов,а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей I0 % раствором соляной кислоты и промывают.

Перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2-3 раза в смену 0,5 % дезинфицирующим раствором. Контроль эффективности дезинфекции проводится периодически лабораторией по йодо-крахмальной пробе.

Для мойки унитазов целесообразно применять препарат "Сосенка", который является одновременно моющим, дезинфицирующим и озонирующим средством.

5.I3. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.), имеющий сигнальную (красную) окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в 0,5 % раствор хлорной извести на 2 часа.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнат гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

Для уборки санитарных узлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал.

5.I4. Пункты питания могут размещаться в составе бытовых помещений или отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест должно составлять не менее 40 % от числа работающих в одной смене.

У входа в столовую устанавливают умывальники со смесителями горячей и холодной воды и вешалки, при необходимости создаются гардеробные. Количество крючков на вешалках в этих случаях следует принимать равным количеству посадочных мест, длину вешалки - из расчета 8 крючков на I м вешалки (с одной стороны).

При отсутствии столовых для приема пищи выделяется специальное помещение, которое оборудуется кипятильником и умывальником. Принимать пищу непосредственно в цехе не разрешается.

5.I6. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

5.I7. При цехах по выработке жидких и пастообразных продуктов для детей раннего возраста должны быть предусмотрены комнаты для дополнительной санитарной обработки производственного персонала (дезинфекция рук, надевание марлевых повязок,

специальной одежды и т.п.). Перед входом в цеха детских молочных продуктов должны быть дезинфицирующие коврики.

6. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре

6.I. Технологическое оборудование, аппаратура, прокладки и уплотнения, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

6.2. Применение оборудования из оцинкованной стали,неду-женой меди, а также эмалированной посуды и инвентаря не допускается (за исключением кипятильников и бачков для кипяченой воды).

6.3. Ванны, банки, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются в тех местах, где они могут быть источником загрязнения.

6.4. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющего металла или полимерных материалов, разрешенных Минздравом СССР.

6.5. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющим материалом), не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря, применяемых в производстве, свинцовыми белилами, суриком и и т.д. не допускается.

6.6. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации молокопроводов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

6.7. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможности мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

6.8. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока и моющих растворов, и все части, соприкасающиеся с моло-

ком и молочными продуктами, были доступны для очистки, мытья и дезинфекции. Молокопроводы должны быть разъемными.

Незащищенные стеклянные термометры не должны непосредственно соприкасаться с продуктом.

6.9. Резервуары для переработки и хранения молока, сливок, нормализованных смесей и др. молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

6.10. Аппараты, резервуары и др. оборудование, в которых обрабатываются молочные продукты, должны подключаться к канализации с разрывом струи 20-30 мм через воронки с сифонами, не допуская спуска воды непосредственно на пол.

Непосредственное соединение с канализацией производственных аппаратов не допускается.

6.11. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции и соответственно промаркированы.

7. Требования к санитарной обработке оборудования

7.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводы должны ежедневно после окончания работы подвергаться тщательной мойке и дезинфекции в соответствии с действующей "Инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности".

7.2. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы. Контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораторией предприятия непосредственно перед началом работы.

7.3. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молочных продуктов следует производить после каждого опорожнения.

7.4. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2-х часов и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть слиты и направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

7.5. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, для чего могут быть использованы моечные установки В2-ОЦ2-У для предприятий, перерабатывающих 25-50 тонн молока в смену, В2-ОЦА - для предприятий, перерабатывающих 100-150 тонн молока в смену, В2-ОЦП - для предприятий, перерабатывающих 200 и более тонн молока в смену.

7.6. Приготовление 0,I и 0,5% раствора хлорной извести для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, оборудования санузлов и т.д. должно производиться из централизованно приготовленного I0% раствора хлорной извести специально выделенным работником цеха и ежедневно контролироваться на содержание активного хлора.

7.7. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки, предусмотренных действующей инструкцией, не допускается.

7.8. При отсутствии устройства для автоматического контроля и регулирования концентрации моющих растворов, она должна контролироваться лабораторией не менее 2-3 раз в смену и, по мере необходимости, доводиться до установленной нормы.

7.9. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и т.п. оборудуют специальные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой острого пара, горячей и холодной воды и отводом для смывной воды.

7.I0. Для ручной мойки разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д.) должны быть предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки деталей.

7.II. Мойку танков вручную должен производить специально выделенный обученный персонал.

Спецодежду используют только во время мойки танков, резиновые сапоги, продезинфицированные в растворе хлорной извести, надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки танков пастеризованного и сырого молока хранят в отдельных промаркированных шкафах.

7.I2. Мойку бутылок на бутылкомоечных машинах производят согласно инструкции на каждый тип машины и в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования; бутылки с остатками белка, механическими загрязнениями и др. предварительно замачивают и промывают вручную.

7.I3. Перед заполнением молочными продуктами бутылки должны подвергаться визуальному осмотру на их целостность, качество мойки и отсутствие посторонних предметов. Электролампы на рабочем месте контролера должны быть ограждены специальным экраном.

Рабочее место контролера на светофильтре должно быть оснащено сиденьем-стулом полумягким, высоким с подлокотниками и подножкой.

Для этой работы необходимо подбирать контролеров с проверенным зрением, причем непрерывная работа контролеров на светофильтре не должна превышать I,5–2 часов.

7.I4. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. Мойка и дезинфекция их осуществляются в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности".

При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы должны промываться и дезинфицироваться после приемки молока от каждого сдатчика.

Заводы должны быть обеспечены достаточным количеством фильтрующих материалов.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должна производиться не реже I раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров должна производиться после каждого перерыва в приемке молока.

7.I5. Использованные для прессования творога мешочки немедленно после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают на специальных стиральных машинах с применением моющих средств, указанных в действующей "Инструкции по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности", стерилизуют кипячением в течение I0–I5 мин и просушивают на воздухе (в помещении) или в сушильной камере.

Обработка мешочков должна производиться в отдельном помещении.

7.I6. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или синтетическими моющими средствами, после чего промывают горячей водой.

7.I7. Молочные цистерны после каждого рейса должны промываться и дезинфицироваться в моечной для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

В случае вскрытия пломб охраной предприятия требуется повторное опломбирование цистерн силами охраны. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка "Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной предприятия".

Хозяйствам-поставщикам молока фляги возвращают тщательно вымытыми и продезинфицированными.

7.18. Микробиологический контроль вымытого оборудования должен производиться лабораторией предприятия или территориальной СЭС без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

Результаты бактериологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной мойке и дезинфекции оборудования, должны вывешиваться работниками лаборатории на доске показателей с указанием ответственного лица за санитарное состояние данного участка.

7.19. На специализированных предприятиях и цехах по производству жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией использованных средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов должна состоять из нескольких автономных циклов:

- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства детских ацидофильных смесей;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства кефира;
- оборудование для творога.

7.20. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мойка оборудования и трубопроводов может состоять из следующих циклов:

- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- оборудование для производства творога, резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участков выработки кефира и детских ацидофильных смесей (мойка должна проводиться в вышеприведенной последовательности).

8. Основные требования к технологическим процессам

8.I. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов должны проводиться в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

8.2. Молочная продукция должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на мастеров, технологов, зав.производством и начальников цехов(участков).

8.3. Предприятия не должны принимать молоко без справок, представляемых ежемесячно органами ветеринарного надзора, о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм и предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе. От индивидуальных сдатчиков аналогичные справки должны представляться I раз в год. Фильтры по определению степени чистоты молока должны сохраняться в течение 5 дней.

8.4. Молоко из хозяйств, неблагополучных по заболеваниям животных бруцеллезом и туберкулезом, должно приниматься при наличии специального разрешения ветеринарной и санитарно-эпидемиологической службы в обезвреженном виде в соответствии с "Санитарными и ветеринарными правилами для молочных ферм, колхозов и совхозов".

В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки из неблагополучных хозяйств делается отметка "пастеризованное" и указывается температура пастеризации.

Каждая партия молока или сливок из неблагоприятных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации химическим методом и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу.

8.5. Молоко для производства детских молочных продуктов должно поставляться со специально отобранных ферм только от здоровых животных.

8.6. Поступающие для переработки молоко,сливки,вспомогательное сырье и материалы должны отвечать требованиям соответствующих ГОСТов и технических условий.

Перед сливом молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы раствором хлорной извести и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до (+4 ±2)^{0}С или направляться на пастеризацию. В случае поступления молока от предприятий низовой сети с повышенной кислотностью, не выдерживающего пастеризацию, направлять его по отдельной линии и перерабатывать согласно требованиям "Технологической инструкции по производству творога из несортового молока с повышенной кислотностью, предназначенного для выработки творожных полуфабрикатов и плавленых сыров".

Инвентарь для обработки сгустка, полученного из этого молока, должен быть промаркирован, использоваться только для этих целей и храниться в специально выделенном месте.

8.7. Для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть предусмотрены отдельные танки и для подачи молока отдельные молокопроводы.

Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

Нормализация молока и сливок должна производиться перед пастеризацией.

В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения танков.

8.8. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить: наличие в приборах термограмной бумаги и чернил для записи, исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока, пишущих узлов приборов, а также системы авторегулирования температуры пастеризации молока.

8.9. На термограмме контроля температуры пастеризации аппаратчик в течение каждого рабочего цикла чернилами должен отмечать: свою фамилию, тип и № пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончания работы, ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока с объяснением причин отклонений от установленного режима).

Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник ОТК (зав.лабораторией).

8.10. При отсутствии контрольно-регистрирующих приборов контроль за температурой пастеризации должны осуществлять аппаратчики (через каждые 15 мин производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лаборатория (3-4 раза в смену).

8.II. Эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим методом в соответствии с "Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности", а также химическим методом по ГОСТ 3623-73 "Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации".

Определение эффективности пастеризации химическим методом должно проводиться из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или на розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу.

Контроль эффективности пастеризации каждого пастеризатора проводится не реже I раза в I0 дней.

8.I2. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры (4±2) °С и направляют на розлив.

В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока в резервуарах до розлива более 6 ч при (6±2)°С его направляют на повторную пастеризацию перед розливом или может быть соответственно сокращен общий срок хранения готового продукта на предприятии.

8.I3. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры заквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре заквашивания без закваски.

В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры (6±2) °С и хранение до использования не более 6 ч. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

8.I4. При производстве сухих детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направлено на переработку:

- при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры заквашивания и немедленно заквашены;

- при производстве пастеризованных и стерилизованных молочных продуктов молоко или смеси охлаждают до температуры 2-6 °С, после чего их направляют на розлив или на последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед розливом при температуре 2-5 °С не более 6 часов, при температуре 6-8 °С - не более 3 часов.

8.I5. При розливе молочных продуктов на разливочно-уку-

порочных автоматах специальным ершом или щеткой удаляют со станины стеклобой в промаркированные емкости и регулярно выносят.

8.16. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками должна быть слита через слой лавсана, с кисломолочными напитками - через двойной слой марли, после чего молоко или сливки направляют на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты на переработку.

8.17. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях; мука, сахар должны просеиваться, изюм перебираться и промываться, какао, кофе, ванилин и др. должны проверяться на наличие механических примесей.

Особенно тщательно должен проверяться творог, доставленный с низовых заводов, с тем, чтобы при его дефростации и освобождении от тары не могли попасть гвозди, кусочки дерева и прочее.

8.18. Сметана, творог и сырково-творожные изделия детским учреждениям должны поставляться только собственной выработки. Не допускается поставка этих продуктов, вывезенных с низовой производственной сети.

8.19. Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

В каждом цехе должен вестись учет бьющихся предметов и иметься выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

8.20. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения.

Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах, они должны храниться в специально выделенном помещении.

8.21. Маркировка продукции должна производиться строго в соответствии с нормативно-технической документацией.

После окончания технологического процесса, включающего время охлаждения, доохлаждения и созревания продукта, на него вписывается удостоверение о качестве в соответствии с "Инст-

рукцией по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности".

8.22. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2-3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале.

8.23. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или складе для ее хранения должно быть строго по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

8.24. Отпуск готовой продукции должен производиться экспедитором, кладовщиком или мастером, которые несут административную ответственность за выпуск продукции без наличия на нее удостоверения о качестве.

Каждая партия готовой продукции должна оформляться отдельным удостоверением качества. На предприятиях, вырабатывающих детские молочные продукты, должно быть обеспечено проведение ежедневной дегустации этих продуктов с сохранением образцов до окончания сроков реализации.

8.25. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, с нарушенной пломбировкой.

8.26. Технологический брак должен перерабатываться в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке выявления и учета брака в производстве на предприятиях молочной промышленности".

8.27. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

Камеры хранения масла и сыра должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 2 раз в год, а также по требованию госсаннадзора, причем камеры в это время должны освобождаться от продукции. Для стерилизации воздуха в помещениях посолки, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные лампы.

8.28. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептолом или раствором хлорной извести, а сильно запущенные камеры, не поддающиеся обработке указанными средствами - препаратом Ю-5 (оксидифенолят натрия).

8.29. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки из брусьев или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах и фасованной продукции в металлических и пластмассовых корзинах без поддонов и решеток.

8.30. Санитарное состояние камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают санитарные врачи или зав. лабораторией предприятия.

8.31. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество плесневых грибов на I $см^2$ поверхности составляет единицы.

8.32. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства должен осуществляться лабораторией предприятия в соответствии с Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности и Инструкцией по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности.

8.33. Анализ сырья и готовой продукции на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Минздравом СССР.

8.34. При отсутствии микробиологической лаборатории на предприятии указанный контроль должен осуществляться по хоздоговору с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

8.35. Результаты лабораторных исследований (сырья, готовой продукции, смывов, воды и т.д.) лаборатории санитарно-эпидемиологической службы сообщают администрации предприятия сразу по завершении анализов с представлением акта лабораторных исследований.

9. Требования к производству заквасок

9.1. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок должно быть размещено в одном производственном корпусе с цехами-потребителями, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам - потребителям заквасок. Помещение, где готовят закваску, не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть тамбур, в котором работники заквасочного отделения и лица, посещающие его, могли бы менять санитарную одежду. У входа в заквасочное отделение должен быть положен дезинфицирующий коврик.

9.2. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции.

9.3. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, приготовляющим закваску и производящим уборку помещения.

9.4. В заквасочном отделении должны быть выделены отдельные помещения: для приготовления заквасок на чистых культурах, для приготовления кефирной закваски с ацидофильной, для мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря заквасочного отделения.

На небольших предприятиях (до 25 т переработки молока в смену) допускается приготовление заквасок на чистых культурах и кефирной

с ацидофильной в одном помещении. В этом случае резервуары для приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной с ацидофильной должны быть раздельными.

Стерилизация молока для приготовления производственной закваски на стерилизованном молоке должна производиться в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

При приготовлении закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) должен производиться в одной емкости. Допускается пастеризация молока на трубчатом пастеризаторе и подача его при температуре пастеризации в емкость для заквашивания с последующей выдержкой. Охлаждение молока проводится в той же емкости.

9.5. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы (ЕУФ-30 и др.), количество которых определяют из расчета мощности облучения 2,5 Вт на $м^3$.

9.6. В заквасочных отделениях не должно быть недоступных для влажной дезинфекции поверхностей и исключено движение воздуха, создаваемое сквозняками.

Не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция и др.), а также размещение канализационных стояков в заквасочных отделениях.

9.7. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

9.8. После использования тара и инвентарь должны быть тщательно вымыты согласно "Инструкции по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности" и продезинфицированы раствором хлорной извести, пропариванием или стерилизацией в автоклаве или сушильном шкафу.

Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При длительном хранении перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

9.9. Приготовление лабораторной и производственной закваски должно производиться строго в соответствии с "Инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности".

9.10. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

9.11. Направлять закваску в резервуары для заквашивания

следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски, а также производственной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник,вносящий закваску, должен одеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

9.I2. В микробиологической лаборатории должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами.

Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок,запрещается использовать для других целей.

9.I3. Приготовление лабораторной закваски, а также контроль качества лабораторной, производственной закваски и активизированного бакконцентрата осуществляет микробиолог предприятия.

На небольших предприятиях, при отсутствии микробиолога приготовление лабораторной закваски осуществляет специально выделенное ответственное лицо. Микробиолог передает лабораторную закваску для приготовления производственной закваски в выходные и праздничные дни мастеру цеха.

Производственную закваску готовят специально выделенные ответственные лица, которые осуществляют также внесение ее в молоко при приготовлении производственной закваски и продукта в рабочие и выходные дни. Контроль за соблюдением правил внесения закваски осуществляет мастер цеха.

I0. Санитарные требования к перевозке молока и молочных продуктов

I0.I. Доставка молока и молочной продукции на предприятие, а также реализация её с завода должны производиться в опломбированных цистернах или флягах.

I0.2. Перевозка молока и молочных продуктов в исправной и чистой таре должна производиться в рефрижераторах или специализированным транспортом.

Допускается доставка молочных продуктов в транспортной таре на бортовых машинах при тщательном укрытии их чистым брезентом.

I0.3. В летнее время срок погрузки и доставки цельномолочных скоропортящихся продуктов при транспортировке их в рефрижераторах не должен превышать 6 ч, специализированным автотранспортом и на бортовых машинах – 2 ч.

I0.4. Транспорт,используемый для перевозки молочных продуктов, должен быть чистым,в исправном состоянии и иметь санитарный паспорт, выданный территориальной санитарно-эпидемиологической станцией

сроком не более чем на 6 месяцев. Машина без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

Перед погрузкой продуктов транспорт осматривается ответственным лицом, назначенным администрацией предприятия, которое выдает разрешение на его использование для перевозки молочных продуктов. Без такого разрешения погрузка не допускается.

10.5. Шофер-экспедитор обязан иметь личную медицинскую книжку, проходить медосмотр, соблюдать правила личной гигиены и пройти обучение по программе гигиенической подготовки.

II. Требования к личной гигиене

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

II.2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

II.3. Внеплановое бактериологическое обследование работающих проводится по эпидпоказаниям в соответствии с решением территориальной санэпидстанции.

II.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований, в том числе сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, прохождении работниками обучения по программе гигиенической подготовки.

Личная медицинская книжка должна храниться у начальника (мастера) цеха или в здравпункте.

II.5. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны I раз в два года проходить обучение и проверку гигиенических знаний, работники заквасочного отделения – ежегодно. Лица, не сдавшие экзамен по программе гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

II.6. Не допускаются к работе в цехах по производству молочных продуктов лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующей "Инструкции о порядке проведения медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях водоснабжения, в детских учреждениях и др.".

II.7. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработником предприятия должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале, в котором указывают дату проверки, фамилию, имя, отчество работника, результаты осмотра и принятые меры.

При отсутствии в штате предприятия медработника такую проверку должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник) предприятия или мастер цеха.

II.8. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

Мастеру цеха необходимо также сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

II.9. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных заболеваний.

II.10. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина.

II.11. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 4 комплектами санитарной одежды (работники цехов по производству детских продуктов - 6 комплектами); смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

II.12. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

II.13. При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду и хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

II.14. Категорически запрещается приносить в цех посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.) и носить ювелирные украшения.

II.I5. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. Работникам заквасочных отделений особенно тщательно необходимо мыть и дезинфицировать руки перед заквашиванием, отделением кефирных грибков и перед сливом закваски.

Для мытья рук рекомендуется применять жидкое мыло и другие моющие растворы для мытья рук ("Вега"), можно применять хлораминовое мыло. Для повышения эффективности обработки рук рекомендуется перед началом мытья их дезинфицировать 0,1%-ным раствором хлорной извести, и по окончании мытья рук, прежде чем закрыть водопроводный кран, ополоснуть маховичок крана этим же раствором.

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

При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике.

II.I6. Чистота рук каждого работника проверяется не реже 2 раз в месяц микробиологом заводской лаборатории (без предварительного предупреждения), перед началом работы, после посещения туалета, особенно у тех рабочих, которые непосредственно соприкасаются с продукцией или чистым оборудованием. Чистота рук контролируется методами, изложенными в Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Чистота рук с помощью йодокрахмальной пробы контролируется I раз в неделю. Йодокрахмальную пробу проводит специально выделенный и обученный работник (санитарный пост) .

II.I7. Принимать пищу допускается только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

I2. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция

I2.I. На предприятиях должны проводиться профилактические мероприятия в местах возможного выплода мух:

а) своевременное удаление отбросов и мусора;

б) обработка мусоприемников 20 % раствором хлорной извести или известковым молоком;

в) засечивание окон и дверных проемов.

I2.2. Для истребления мух, залетевших в помещение, проводят мероприятия согласно "Методическому указанию по борьбе с мухами", утвержденному Минздравом СССР.

I2.3. На предприятии должны проводиться следующие мероприятия по защите сырья и готовой продукции от порчи и загрязнения грызунами:

закрытие окон в подвальных этажах и отверстий в вентиляционных каналах защитными сетками;

заделка отверстий в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов металлической стружкой и цементом;

своевременная очистка цехов от пищевых остатков и отбросов.

I2.4. Для проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ предприятия должны заключать договора с дезотделами территориальных санитарно-эпидемиологических станций.

На предприятиях должны быть разработаны ежеквартальные графики проведения указанных мероприятий, согласованные с санитарно-эпидемиологическими станциями.

I3. Администрация предприятия обязана

I3.I. Обеспечить на предприятии необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества.

I3.2. Обеспечить прохождение работниками необходимых медицинских обследований в сроки, установленные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, неукоснительно выполнять их предписания, нести ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших обследование, а также за создание условий, необходимых для соблюдения правил личной гигиены.

I3.3. Обеспечить для всех работников прохождение обучения и сдачу экзаменов по программе гигиенической подготовки при поступлении на работу и в процессе работы.

I3.4. В случае возникновения желудочно-кишечных заболеваний в населенном пункте по указанию санитарно-эпидемилогической станции администрация предприятия должна проводить дополнительные профилактические меры по предупреждению распространения инфекции через молочную продукцию.

I3.5. При поступлении сигналов от микробиологов о неудовлетворительных микробиологических показателях готовой продукции и по ходу технологического процесса производства принимать меры к устранению отмеченных недостатков; привлекать к ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства.

I3.6. Обеспечить всех рабочих санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами, обеспечить регулярную ее стирку и выдавать работнику в чистом виде; обеспечить просушивание рабочей обуви и резиновых сапог.

I3.7. Выделить специальный персонал для уборки территории, помещений и обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования. Не допускать к работе по производству продукции рабочих по уборке территории и цеховых уборщиц.

I3.8. Довести до сведения всех работающих на предприятии настоящие Санитарные правила и требовать их неуклонного выполнения.

I4. Контроль и ответственность

I4.I. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей предприятий и начальников цехов.

I4.2. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляется органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и отраслевыми отделами АПК.

I4.3. Виновные в нарушении настоящих Правил привлекаются в установленном порядке к административной ответственности.

Считать утратившими силу " Санитарные правила для предприятий молочной промышленности", утвержденные в I98Iг. и "Санитарные правила для предприятий, цехов и участков", вырабатывающих детские молочные продукты", утвержденные в I98Iг.

Директор ВНИИМИ Я.И.Костин

Зав.Центральной лабораторией микробиологии В.Ф.Семенихина

Ведущий научный сотрудник И.В.Рожкова

Приложение

Ж У Р Н А Л

учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации

Номер по порядку	Место, дата и время аварии	Характер повреждения	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция водопроводной сети	Результаты бактериологического анализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Роспись ответственного за участок и проводившего ремонт

Подписано в печать 28.10.87. Формат 60x90/16 Бумага книжно-журнальная Печать офсетная Печ.л. 2,0 Уч.-изд.л. 1,94
Тираж 5000 экз. Заказ 307

АгроНИИТЭИММП, 127254, Москва, ул.Руставели, 14
Типография АгроНИИТЭИММП, 127254, Москва, ул.Руставели, 14

gost.e-ecolog.ru