МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

для

ПРЕДПРИЯТИЙ МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва — 1974 г.

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Главного санитарного врача СССР
А. В. Павлов
29 августа 1972 г.
№ 989-72

СОГЛАСОВАНО
Заместитель министра пищевой промышленности СССР
С. И. Бровкин
21 сентября 1972 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

для предприятий макаронной промышленности

I. Область и порядок применения санитарных правил

1.1. Настоящие правила определяют санитарные требования и являются обязательными при эксплуатации предприятий макаронной промышленности.

1.2. Требования настоящих правил по санитарному содержанию предприятия выполняются немедленно в полном объеме.

1.3. Порядок и сроки приведения действующих производств в соответствие с настоящими правилами устанавливается местными органами санэпидслужбы по согласованию с руководителями предприятий.

II. Санитарные требования к территории

2.1. Территория должна быть благоустроена в соответствии с нормами проектирования генеральных планов промышленных предприятий и санитарными нормами проектирования промышленных предприятий.

2.2. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками сборники, емкостью не более двухдневного накопления отбросов.

2.3. Размещение мусоросборников допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь основания сборников на 1 м во все стороны.

2.4. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их наполнения, но не реже одного раза в 2 дня, с последующей мойкой и дезинфекцией в теплое время года.

2.5. Удаление отходов и мусора из сборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции — запрещается.

2.6. Уборка территории должна производиться ежедневно. В летнее время, во избежание запыленности, должна произ-

водиться регулярная поливка. Зимой (проезды и проходы) надо систематически очищать от снега и льда, посыпать песком.

2.7. В ночное время территория предприятия должна быть освещена в соответствии с действующими нормами.

III. Водоснабжение и канализация

3.1 Водоснабжение должно быть в соответствии с главой СНиП «Внутренний водопровод зданий. Нормы проектирования».

3.2. Качество воды, используемой для питьевого и технологического назначения, должно удовлетворять требованиям ГОСТа «Вода питьевая. Нормы качества».

3.3. Сети водопровода, падающие воду непитьевого качества, должны иметь опознавательную окраску в соответствии с ГОСТом «Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки».

3.4. За качеством воды должен быть установлен систематический бактериологический и санитарно-химический контроль лабораторий предприятия и контроль со стороны санитарно-эпидемиологической станции.

3.5. В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук с подведенной к ним горячей и холодной водой со смесителями.

3.6. Канализация должна быть в соответствии с главой СНиП «Канализация. Нормы проектирования».

3.7. В предприятиях макаронной промышленности должны предусматриваться раздельные сети производственной и фекально-бытовой канализации в соответствии с нормами проектирования.

3.8. Условия очистки и сброс сточных вод в водоемы должны соответствовать требованиям «Правил охраны поверхностных вод от загрязнения».

IV. Санитарные требования к освещению

4.1. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях должно быть освещение в соответствии с главой СНиП «Естественное освещение. Нормы проектирования» и «Искусственное освещение. Нормы проектирования».

4.2. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т. п.) должна очищаться от пыли и копоти не реже 1 раза в квартал.

4.3. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

4.4. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере надобности, но не реже одного раза в неделю.

4.5. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленных лиц.

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

V. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

5.1. Санитарные требования к отоплению и вентиляции должны быть в соответствии с главой СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования».

5.2. Источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешко-выбивальные машины, мукопросеватели, сортировочные столы для ссыпки короткорезанных изделий) должны быть снабжены аспирационными устройствами.

VI. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям

6.1. Стены всех производственных помещений должны быть отделаны материалами, дающими возможность влажной уборки. Для облицовки и отделки помещений могут использоваться полимерные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

6.2. Окраску производственных помещений и оборудования следует производить в соответствии с действующими «Указаниями по рациональной цветовой отделке поверхности производственных помещений и технологического оборудования промышленных предприятий».

6.3. Для предохранения от повреждения облицовки и покраски у стен, колонн, дверных проемов должны быть устроены отбойные уголки и ограничители на полу.

6.4. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемые, с гладкой, без щелей и выбоин, удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами и трапом.

6.5 Побелка и покраска всех производственных помещений должна производиться не реже одного раза в год, причем, потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости и т. п. белятся и красятся по мере загрязнения.

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

6.6. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

6.7. Небольшие работы по ремонту аппаратуры, оборудования, устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитых стекол и т. п. разрешается выполнять без полной остановки производства, при условии надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

6.8. Производственные и вспомогательные помещения предприятий, оборудование, инвентарь, аппаратура должны содержаться в чистоте и порядке, а отделения (цехи) передаваться от смены к смене.

6.9. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест, оборудования — самими рабочими.

Примечание: Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

6.10. Предприятия, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменным штатом уборщиц.

6.11. Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику ежемесячные санитарные дни.

6.12. Уборочный инвентарь для уборки оборудования, производственных и подсобных помещений должен использоваться строго в соответствии с маркировкой и храниться в отдельных шкафах.

6.13. Панели производственных цехов следует ежедневно протирать влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором и не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и протирать насухо.

6.14. Отопительные приборы и пространства за ними должны ежедневно очищаться.

6.15. В производственных помещениях внутреннюю поверхность рам и остекление следует промывать и протирать по мере загрязнения, не реже одного раза в неделю.

6.16. Все двери производственных помещений должны ежедневно промываться горячей водой с мылом и протирать-

ся насухо. Особо тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже одного раза в неделю.

6.17. Перед входными дверями должны быть приспособления для очистки обуви (решетки, щетки) и коврики, смоченные дезинфицирующими растворами.

6.18. Уборка полов должна производиться ежесменно, причем полы предварительно подметаются влажным способом, затем моются и протираются насухо.

Примечание: Запрещается брать воду для уборки из питьевых и производственных кранов и сливать грязную воду в умывальные раковины. Для этих целей должны быть установлены водозаборные краны и сливные трапы.

6.19. Кабины подъемников должны ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности в присутствии лифтера.

VII. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

7.1. Агрегаты, оборудование и аппаратура в цехах должны быть расположены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ.

7.2. Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

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

7.4. Кожухи мукопросевательных агрегатов, трубы самотасок, короба шнеков, силосы не должны иметь щелей. Заделка неплотностей мукопросевательных агрегатов бумагой запрещается.

7.5. Технологическое оборудование должно подвергаться механической очистке каждую смену, и по мере надобности, промываться горячей водой.

7.6. Бураты и прочие мучные агрегаты должны ежедневно очищаться. Все шнеки, ковшовые элеваторы и т. д. должны не реже одного раза в 10 дней просматриваться и очищаться с одновременной проверкой их исправности и зараженности мучными вредителями.

Результаты очистки и проверки мукопросевательной аппаратуры должны регулярно записываться в специальном журнале.

7.7. Необходимо ежедневно устранять наслаивание теста внутри месильного корыта, особенно под дозаторами муки и воды, и еженедельно очищать рабочие поверхности прессующего шнека.

7.8. Установки для приготовления различных обогатителей и вкусовых добавок, а также трубопроводы, для подачи их прессам, после окончания работы должны тщательно промываться водой при температуре, не превышающей + 50°.

7.9. Санитарная очистка внутренних поверхностей всех агрегатов, входящих в состав автоматических поточных линий, производится при остановке линий на профилактический осмотр, но не реже чем раз в месяц.

7.10. Очистка машин, станков, оборудования производится после окончания работы смены. Станины машин должны протираться влажными чистыми тряпками.

7.11. Для обметания и уборки машин должны употребляться специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

7.12. Необходимо следить за исправностью кассет. Кассеты один раз в неделю при тщательном осмотре должны отсортировываться и, по мере надобности, направляться в ремонт и мойку.

7.13. Бастуны следует мыть по мере налипания на них продукта.

7.14. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

7.15. Моечные отделения для мойки бастунов, матриц, кассет, инвентаря, клеевых ванн и т. п. должны быть обеспечены горячей и холодной водой через смеситель и подключены к системе производственной канализации с воздушным разрывом.

7.16. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратуры после ремонта и реконструкции разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником цеха или начальником смены.

7.17. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен вноситься в производственные помещения в переносных инструментальных ящиках.

7.18. Запрещается оставлять ремонтные части, мелкие запасные детали, гвозди и др. у рабочего места в производственных помещениях по окончании ремонта.

VIII. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу и выпуску готовой продукции

8.1. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующим ГОСТам или техническим условиям и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

8.2. Мука должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола, 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

При бестарном хранении мука размещается в емкостях в соответствии с качественными показателями, в одну емкость помещается мука с одинаковыми или близкими свойствами.

8.3. Температура в мучном складе должна быть не выше 10°С, относительная влажность не должна превышать 70—75%.

8.4. Готовая продукция должна храниться в помещении экспедиции и складе в штабелях с соблюдением проходов и проездов.

8.5. Способы и условия хранения сырья, полуфабриката и готовой продукции должны исключать возможность попадания в них посторонних предметов.

8.6. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья и готовой продукции, категорически запрещается совместное хранение непищевых материалов и предметов (клея, тары, различных химикатов и т. д.).

8.7. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей указанная партия задерживается с составлением соответствующего акта.

8.8. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена мешковыбивательная машина. Ручная чистка и механическое выколачивание мешков непосредственно в производственных цехах или складах запрещается. Мучной смет, выбой из мешков должны собираться в специальную тару с пометой «Санитарный брак» и храниться в отдельном помещении.

8.9. Яйца, молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4° С.

8.10. Распаковка ящиков с яйцами, санобработка и получение яичной массы должны производиться в отдельных от производства помещениях.

8.11. Санитарная обработка яиц заключается в предварительном замачивании особо загрязненных яиц, мытье в 2%-ном содовом растворе, дезинфекции в течение 5 минут 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина, с последующим промыванием чистой водой.

8.12. Яичный меланж хранится при температуре от −5° до −6° и допускается для изготовления макаронных изделий при наличии доброкачественных признаков, определяемых органолептически, титра кишечной палочки не ниже одной десятой куб. см. и при отсутствии патогенных микроорганизмов (кишечно-тифозной группы).

8.13. Яичная масса должна быть процежена через сита с размером ячеек не более 3 мм и использована сразу после ее приготовления.

8.14. Мешки с мукой перед засыпкой в завальную яму предварительно обметаются щеткой, сшивки-шпагат собираются в специальный ящик. Нож для вскрывания мешков и щетка должны быть укреплены на определенном месте.

8.15. Мука, поступающая для выработки изделий, должна просеиваться и пропускаться через магнитные уловители ферропримесей. Грузоподъемность статических магнитов должна проверяться не реже одного раза в 10 дней и быть не менее 8 кг на килограмм собственной массы магнита.

8.16. Сита мукопросевательных агрегатов должны быть целыми, не порванными. Состояние сит проверяется каждую смену. Сход с сит не реже одного раза в смену должен просматриваться работниками лаборатории.

8.17. Очистка магнитов производится сменным лаборантом не реже одного раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию, где регистрируется в специальном журнале.

8.18. Готовая продукция и продукция вторичной переработки должна пропускаться через магнитные уловители.

Магниты должны быть установлены:

— в точках ссыпки готовой продукции;

— на столах разборки вторичной переработки;

— на установке для просеивания мучели, собранной из циклонов-уловителей;

— на установке размола вторичной переработки.

8.19. Во вторичную переработку могут поступать лишь такие отходы макаронных изделий, которые не загрязнены и не имеют признаков порчи (плесени).

8.20. Срок хранения мочки макаронных изделий в производстве не должен превышать 5—6 часов.

8.21. Мучной смет, выбой, загрязненные тесто и крошки запрещается употреблять для производства макаронных изделий. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений. Использование для пищевых целей санитарного брака не допускается.

8.22. Продукция, идущая на вторичную переработку, должна быть тщательно перебрана, пропущена через магниты и поступать в производство только с визой работника ОТК о ее пригодности.

8.23. Тара и упаковочные материалы, поступающие на производство, должны быть предварительно просмотрены и проверены на чистоту и отсутствие посторонних предметов (вкрапление стекла, металлопримеси и др. включения).

Возвратную тару также необходимо подвергать тщательному осмотру, при замеченных нарушениях не допускать в производство.

8.24. Применение гвоздей с заусенцами и ржавых уголышков для скрепления ящиков запрещается.

8.25 Погрузка и выгрузка продукции должна производиться под навесами, защищающими ее от атмосферных осадков.

8.26. Запрещается устанавливать тару с продукцией непосредственно на землю, снег и грязные, мокрые настилы и платформы.

IX. Санитарные требования к бытовым помещениям

9.1. Санитарные требования к бытовым помещениям должны быть в соответствии с главой СНиП «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования».

9.2. Кабины уборных должны быть оборудованы самозакрывающимися дверьми, а смывные бачки педальными спусками.

9.3. При умывальниках в шлюзах уборных должно быть мыло, полотенце (лучше электрическое) и дезинфицирующий раствор для обработки рук. Шлюзы должны быть оборудованы вешалками для санодежды.

9.4. В уборных, душевых, комнатах гигиены женщин, гардеробных уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары, напольные чаши периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

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

X. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

10.1. В помещениях макаронных фабрик не должно быть грызунов и насекомых.

10.2. Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен строго соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях.

10.3. Все производственные и складские помещения должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых.

10.4. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, должны быть заделаны кирпичом, цементом или листовым железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

10.5. При реконструкции и ремонте предприятий макаронной промышленности должны в полной мере проводиться строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

10.6. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы).

Примечание: Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

10.7. Для предупреждения появления насекомых в помещениях предприятий, с наступлением весны, на окнах, дверях, вентиляционных коробках и т. п. должны быть устроены экраны из защитной металлической сетки.

10.8. В тех случаях, когда экранирование невозможно (проемы для транспортеров, двери экспедиций и др.), следует устанавливать преграды из потока воздуха высокой скорости.

10.9. Дезинсекция макаронных предприятий должна производиться в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения СССР.

10.10. Перед дезинсекцией сырье, готовая продукция и инвентарь должны выноситься из помещения, подлежащего обработке.

Примечание: Применение для дезинсекции фтористых препаратов, формалина, бумаги «мухомор» — запрещается.

10.11. Производственные и складские помещения должны систематически проверяться на зараженность насекомыми и грызунами; в случае надобности подвергаться очистке и обработке (дезинсекция, дератизация), для чего администрация фабрик должна заключать договоры с дезбюро районных санэпидстанций.

XI. Правила личной гигиены работников макаронных предприятий

11.1. Работники предприятий макаронной промышленности обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) перед поступлением на работу и в дальнейшем, в установленные сроки пройти медицинский осмотр, обследование на бактерионосительство, гельминтозы и рентгенологическое исследование (рентгеноскопия, флюорография). (Медицинские обследования проводятся в соответствии с действующей Инструкцией № 352-61 от 6.II 1961 г. «По проведению обязательных профилактических и медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, сооружениях по водоснабжению и др.») сделать прививки против инфекционных кишечных заболеваний и прослушать курс санитарного минимума. Сдать зачет в срок по указанию санитарного надзора.

Требования санитарного надзора — санэпидстанции и ведомственного о недопущении к работе нарушителей санитарных правил, больных и бактерионосителей и лиц, не прошедших медицинского обследования — являются обязательными. Контроль за своевременным прохождением медицинских обследований, прививок, ведением медицинской документации, правильностью учета переболевших желудочно-кишечными инфекциями, глистоносителей, бактерионосителей, за учетом профессиональной заболеваемости, а также контроль за проведением оздоровительных мероприятий, осуществляется ведомственной санитарной службой под руководством санитарно-эпидемиологической станции;

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

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

г) перед работой надеть чистую санодежду, подобрать волосы под косынку (колпак). Запрещается застегивать санодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, носить бусы, брошки, серьги, клипсы, кольца (кроме обручальных) и др.;

д) продукты питания хранить нужно в специальных шкафах и холодильниках, установленных в комнатах для приема пищи. Хранение пищевых продуктов в индивидуальных шкафах, в гардеробной — запрещается;

е) перед посещением уборной оставлять санодежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать 0,2% раствором хлорной извести;

ж) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах.

11.2. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие макаронных предприятий обязаны бережно относиться к оборудованию, инвентарю и спецодежде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

11.3. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке; соблюдать правила, предусмотренные в «Инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию». Сообщать администрации о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье, и при необходимости обращаться за медицинской помощью (в медпункт, поликлинику и т. п.).

11.4. В каждом производственном помещении должны быть аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

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

а) выполнять правила личной гигиены;

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

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

XII. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих санитарных правил

12.1. Администрация предприятий макаронной промышленности обязана обеспечить:

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

б) регулярную стирку и починку санодежды и выдачу ее работнику для носки только во время работы.

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

в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

г) систематическое проведение дезинфекционных и дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно графику, согласованному с местными органами государственного санитарного надзора;

д) прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками основных производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем 1 раз в 2 года;

е) проведение 1 раз в 3 года аттестации по санитарным знаниям руководящего персонала (инженеры, начальники цехов, работники лаборатории и др.);

ж) необходимое количество личных медицинских книжек для работников, подлежащих медосмотру по форме, утвержденной органами государственного санитарного надзора;

з) предварительное представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков (в 2-х экземплярах) работников для отметки даты и результатов обследований.

12.2. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками медицинских обследований и сдачи экзаменов по санитарному минимуму.

12. Ответственность за санитарное состояние фабрики и за соблюдение настоящих правил несет директор предприятия.

12.4. Каждый рабочий должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

12.5. Контроль за выполнением настоящих правил возлагается на ведомственную санитарную службу и санитарно-эпидемиологическую станцию.

12.6. Настоящие санитарные правила вводятся в действие с 1 января 1973 года.

Л 49062 от 12/III-73 г. Зак. 1546 Тир. 1000

Типография Министерства здравоохранения СССР

gost.e-ecolog.ru