ИНФОРМАЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Сборник важнейших официальных материалов по санитарным и противоэпидемическим вопросам

В семи томах

Под общей редакцией кандидата медицинских наук
В.М.Подольского

Том IV

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

МП"Рарог"
Москва 1992

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного государственного
санитарного врача СССР
А.И.ЗАИЧЕНКО
30 марта 1984 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД

Настоящие Санитарные правила распространяются на все действующие предприятия по изготовлению быстрозамороженных готовых блюд.

Строительство новых предприятий, а также реконструкция существующих производится в соответствии с действующими "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности", "Строительными нормами и правилами", а также настоящими Санитарными правилами.

1. Санитарные требования к территории

1.1. Территория предприятия должна быть ограждена и спланирована с учетом отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов в ливневую канализацию.

1.2. Проездные пути, пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки должны быть асфальтированы.

1.3. Территория должна быть разделена на производственную и хозяйственную зону, расстояние между которыми шириной не менее 3 м засаживается деревьями и кустарниками. Озеленяются также свободные участки территории. Не допускается посадка деревьев и кустарников с опушенными или ворсистыми семенами, которые переносятся по воздуху и могут засорять продукцию и оборудование. На территории предприятия необходимо предусматривать зоны отдыха для рабочих.

1.4. В хозяйственной части территории располагаются ремонтно-механические мастерские, котельная, градирня, а также склады для хранения реактивов, топлива, тары и т.д.; расстояние их от производственного корпуса должно быть не менее 25 м.

1.5. Для сбора мусора устанавливают металлические бачки с крышками или металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке.

Приемники мусора и площадки должны быть удалены от производственных и складских помещений на расстояние не менее 50 м и ежедневно дезинфицироваться после удаления мусора. В летнее время проводят мероприятия по предупреждению выплода мух.

1.6. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка производиться ежедневно. В теплое время года перед уборкой, не реже 2 раз в день, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

1.7. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории должно обеспечивать поступление сырья и вывоз готовой продукции без встречных путей с поступлением топлива, вывозом отходов и т.п. Людские потоки не должны пересекаться с потоком грузов. Гаражи и открытые стоянки для более 50 машин должны иметь отдельный въезд.

2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

2.1. Предприятия, расположенные в населенных пунктах, имеющих водопровод, должны быть присоединены к общему водопроводу.

2.2. Выбор источника водоснабжения, места забора воды, а также зоны санитарной охраны источников водоснабжения подлежит в каждом отдельном случае обязательному согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

2.3. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в чистом состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении. Предприятия должны иметь схемы действующей водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

2.4. Вода, применяемая для производственных питьевых и бытовых нужд предприятия, должна отвечать требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая".

2.5. Для компрессорной установки, полива территории, панелей производственных зданий, наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода; водопровод технической воды должен быть раздельным от водопровода питьевой воды, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительные цвета. В соответствующих точках разбора воды следует писать: "Питьевая", "Техническая".

2.6. Вода из городского водопровода должна периодически подвергаться химико-бактериологическому анализу в сроки, установленные местными органами государственного санитарного надзора, не реже 1 раза в квартал, химическому анализу и 1 раз в месяц бактериологическому анализу.

Отбор проб воды для анализа производят на вводе водопровода на предприятие и на вводе в производственные цехи.

2.7. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны — не менее одного крана на 500 м^2 площади цеха, а также кронштейны для хранения шлангов. Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем. Около раковин должны быть мыло, дезинфицирующие растворы с содержанием активного хлора 100 мг/л, полотенца разового пользования, электрополотенца. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 75 м от рабочего места.

Для питьевых целей устраивают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 15 м от рабочего места; температура питьевой воды должны быть не ниже 8 °С и не выше 20 °С.

2.8. Расход воды на 1 т вырабатываемой продукции, на мойку технологического оборудования, машин и другие нужды определен ВНТП-645/759—78, утвержденными Минмясомолпромом СССР.

2.9. Для удаления производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод предприятия должны быть канализованы. Канализационная сеть должна присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений. Условия отведения 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, и должны согласовываться территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в каждом конкретном случае.

2.10. Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор. Запрещается без соответствующей очистки сброс в открытые водоемы производственных и фекально-хозяйственных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев.

2.11. Необходимо вести учет и регистрацию аварийных и ремонтных состояний водопровода и канализации (прил.1).

3. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению

3.1. В производственных цехах и вспомогательных помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями санитарных норм проектирования промышленных предприятий и глав СНиП "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования".

3.2. В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции. Забор приточного воздуха должен производиться в зоне наименьшего загрязнения.

3.3. В помещениях с выделением значительного количества тепла, паров оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством в необходимых случаях местных отсосов. Кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом. В этом случае на окна и форточки в теплое время года устанавливают металлические сетки.

3.4. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования необходимо периодически, но не реже 1 раза в год прочищать и дезинфицировать.

3.5. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены центральным отоплением с использованием в качестве теплоносителя перегретой воды. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных предприятий и технологическим инструкциям по производству быстрозамороженных готовых блюд и полуфабрикатов.

3.6. Нагревательные приборы должны выбираться такой конструкции, чтобы они поддавались легкой очистке, осмотру и ремонту.

3.7. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям глав СНиП "Естественное освещение. Нормы проектирования", "Искусственное освещение. Нормы проектирования".

3.8. Для освещения производственных помещений следует применять люминесцентные лампы.

В помещениях, временно посещаемых обслуживающим персоналом (холодильных камерах, складских помещениях и т.д.), следует использовать лампы накаливания.

3.9. 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.

3.10. В производственных цехах с постоянным пребыванием людей должно быть обеспечено естественное освещение. Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие пребывают не более 50% времени в течение рабочего дня.

3.11. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т.п. как внутри, так и вне здания, не допускается замена стекол в них непрозрачными материалами.

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

4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям

4.1. Планировка помещений должна быть выполнена в строгом соответствии с требованиями технологических процессов и предусматривать отсутствие встречных потоков сырой и готовой продукции.

4.2. Стены и потолки всех подсобных, складских помещений, коридоров, лестничных клеток должны иметь ровную поверхность без трещин и выбоин и окрашены эмульсионными или другими красками, разрешенными Минздравом СССР.

Побелку или покраску стен и потолков производят по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 6 месяцев одновременно с побелкой проводят дезинфекцию.

4.3. Стены производственных помещений должны быть облицованы плиткой до потолка. Потолки окрашивают эмульсионными или другими разрешенными красками. Уборка стен — протирка мыльно-щелочным раствором с последующей протиркой чистой влажной тряпкой — должна проводиться ежедневно после окончания смены. 1 раз в неделю стены промывают горячей водой и дезинфицируют раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 200 мг/л.

4.4. Полы в производственных помещениях должны быть без щелей и выбоин, с уклоном для стока жидкости к трапам, располагаемым в стороне от рабочих мест и проходов. Полы должны быть из кисло- и щелочеустойчивых материалов, водонепроницаемыми, нескользкими.

4.5. Уборка пола в производственных цехах должна проводиться по окончании работы смены, а также, в случае необходимости, во время работы сухим способом. В цехах, где по условиям производственного процесса (в цехах разделки и измельчения мяса, обжарочных участках и приготовления соусов) полы загрязняются жиром, они должны промываться горячим мыльно-щелочным раствором или другими моющими обезжиривающими веществами (п.7.10). Пол после промывки должен насухо вытираться и содержаться в сухом состоянии.

Трапы должны тщательно очищаться, промываться и дезинфицироваться не реже 1 раза в смену.

4.6. Окна с наружной стороны промывают не реже 2 раз в год, а в теплое время года — по мере загрязнения. Внутренние стекла и рамы промывают не реже 3 раз в месяц.

4.7. Двери внутренние (ведущие в цех, разделяющие цехи) протирают ежедневно чистыми тряпками, смоченными в моющих растворах и 1 раз в 10 дней промывают моющими растворами, горячей водой и дезинфицируют раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 200 мг/л.

4.8. Перед дверью в каждый цех должен быть коврик, смоченный дезинфицирующим раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 400 мг/л.

4.9. Электроосветительная арматура цеха должна протираться не реже 1 раза в месяц специально обученным персоналом.

4.10. Все производственные цехи должны быть обеспечены достаточным количеством горячей и холодной воды для мойки и уборки помещения.

4.11. Для мойки оборудования и пола в цехах устанавливают шланги с подводкой горячей и холодной воды. В нерабочее время шланги должны храниться в свернутом и подвешенном состоянии или на специальной стойке; конец шланга должен быть помещен в дезраствор.

4.12. Все внутрицеховые водопроводные, паровые, газовые трубы для внешего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Уборка их производиться влажным способом. Вертикальные канализационные трубы для производственных сточных вод в цехах должны быть заключены в короба. На них не должно быть ревизий.

4.13. Ступени лестничных клеток промывают по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в сутки. Перила протирают или промывают и насухо вытирают ежедневно. Дезинфекция ступенек и перил проводится 1 раз в 10 дней.

4.14. В производственных помещениях устанавливают металлические или пластмассовые бачки с крышкой для сбора санитарного брака (продукции, упавшей на пол). Бачки должны ежедневно освобождаться, промываться и дезинфицироваться.

4.15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранят в кладовых, специальных шкафах. Уборочный инвентарь должен быть маркирован различной окраской и закреплен за производственными помещениями, гардеробными, туалетами, подсобными помещениями и др.

4.16. Один раз в месяц на предприятии устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря (прил.2).

4.17. В производственных цехах у рабочих мест и вблизи технологического оборудования должны быть вывешены плакаты, предупредительные надписи, наглядная агитация по правилам производственной санитарии и личной гигиены.

4.18. Холодильные камеры для хранения быстрозамороженных готовых блюд и сырья, из которого они изготавливаются, должны обеспечивать требуемый температурно-влажностный режим в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

4.19. Санитарное состояние холодильных камер определяется по результатам микробиологического контроля стен и воздуха этих камер. Периодичность контроля для камер с температурой воздуха минус 12°С и ниже — 1 раз в квартал, для камер с температурой минус 11,9°С и выше — 2 раза в квартал. Определение зараженности плесенями стен и воздуха холодильных камер изложено в "Инструкции по определению зараженности плесенями холодильных камер предприятий мясной промышленности".

4.20. При неудовлетворительной оценке санитарного состояния холодильных камер проводятся их очистка и дезинфекция (п.10.15 настоящих Правил).

5. Бытовые помещения

5.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть устроены по типу санпропускника.

5.2. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для выдачи чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приема ис-

пользованной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещения для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви.

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

5.4. Одежда и обувь рабочих основного производства должны храниться открытым способом с обслуживанием, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуют вешалками или скамьями.

5.5. Если число работающих женщин 100 и более, на предприятии оборудуют помещение для их личной гигиены. При меньшем количестве работающих женщин оборудуют специальную кабину с гигиеническим душем при туалете в бытовых помещениях.

5.6. Шлюзы перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, электрополотенцем или полотенцами разового пользования, зеркалом. Около раковин должны быть мыло, щетки, устройство для дезинфекции рук. Унитазы в туалетах рекомендуется устанавливать с педальным спуском, туалеты — с самозакрывающимися дверями.

5.7. Уборка бытовых помещений проводится ежедневно спецперсоналом. Полы и инвентарь промывают мыльно-щелочным раствором и горячей водой. Панели, выложенные кафельной плиткой, и стены, окрашенные масляной краской, ежедневно должны протирать влажной тряпкой и 1 раз в неделю обрабатывать горячей водой и дезинфицировать раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 200 мг/л.

5.8. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют. При каждой уборке туалетов (2—3 раза в день) протирают отдельно выделенной тканью, смоченной раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 500 мг/л, ручки и затворы дверей, спусковые ручки. Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты и промывают.

Для дезинфекции унитазов используют раствор хлорной извести, содержащий 500 мг/л активного хлора. Для мойки унитазов целесообразно применять препарат "Сосенка", который является одновременно моющим, дезинфицирующим и озонирующим средством.

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

5.10. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей. Прием пищи в бытовых помещениях запрещается.

6. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, упаковочным материалам, таре

6.1. Предприятия по производству быстрозамороженных готовых блюд должны быть оснащены оборудованием в соответствии с существующими нормами оснащения этих предприятий (утвержденными Минмясомолпромом СССР).

6.2. Размещение технологического оборудования должно обеспечивать правильную поточность производственных процессов, свободный доступ для работающих и лиц, проводящих санитарную обработку, а также условия для соблюдения правил техники безопасности.

6.3. Технологическое оборудование: аппаратура, инвентарь, посуда, прокладки, уплотнения и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению на предприятиях пищевой промышленности Министерством здравоохранения СССР.

6.4. Конструкция технологического оборудования должна обеспечивать возможность легкой разборки и надлежащей санитарной обработки.

6.5. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно быть раздельным с соответствующей маркировкой.

6.6. Производственные столы, предназначенные для разделки и приготовления кулинарных изделий, а также конвейеры для перемещения готового продукта должны быть изготовлены из нержавеющего металла или другого материала, разрешенного Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами. Покрытия столов должны быть гладкими, плотно прилегать к основе стола, не иметь щелей и зазоров; углы столов должны быть закругленными.

6.7. Чаны, ванны, котлы и другая посуда должны иметь гладкую поверхность, обеспечивающую надлежащую очистку, мытье и дезинфекцию. В производстве запрещается использовать емкости с эмалированной поверхностью.

6.8. Внутрицеховой транспорт должен быть изготовлен из нержавеющего металла или пластика, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарного надзора. Внутрицеховой транспорт должен быть закреплен за отдельными видами сырья и продукции и соответственно промаркирован.

6.9. Упаковочные материалы для готовых быстрозамороженных блюд должны отвечать требованиям соответствующих ГОСТов или ТУ и подвергаться микробиологическому контролю не реже 2—4 раз в год, а также в том случае, если при контроле технологических процессов и готовой продукции выявляется необходимость проверить, не являются ли материалы источником заражения продукции.

7. Требования к санитарной обработке оборудования

7.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь должны ежедневно после окончания работы подвергаться тщательной мойке и дезинфекции в соответствии с "Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности".

7.2. Очистку и мойку разборных частей оборудования (мясорубок, куттеров, формовочных аппаратов, линий подачи соусов и др.) производят в следующем порядке: разборка, тщательная механическая очистка, промывание в теплой воде (40—45 °С), промывание моющим средством (обезжиривание), промывание горячей водой, дезинфекция, ополаскивание проточной водой.

7.3. Неразборные трубопроводы (линии приготовления соусов, бульона) промывают теплой водой (40—45°С) от остатков продукта и затем заполняют на 2—4 ч моющим щелочным раствором. После этого 15—20 мин острым паром. Разборные трубопроводы прочищают внутри ершами.

7.4. Очистку и мойку автомата для жарки и фритюрного автомата производят после слива масла. Вначале аппараты промывают горячей водой для удаления остатков продукта и размягчения нагара. Затем заливают 2%-ным раствором кальцинированной соды с экспозицией 30—60 мин. Нагар удаляют скребками, щетками, ершами. После этого промывают горячей водой для удаления щелочного раствора.

7.5. Дезинфекция технологического оборудования проводится следующим образом: крупные части разобранных машин орошают дезинфицирующим раствором и выдерживают 30—40 мин, мелкие детали погружают на 15—20 мин в ванну с дезинфицирующим раствором; в трудноразбираемые машины наливают дезинфицирующий раствор и затем машину на 5—7 мин приводят в действие.

7.6. Дезинфекция отдельных машин сложной конструкции может проводиться путем их протирания губками или чистыми салфетками (полотенцами), смоченными в дезрастворе.

7.7. Для дезинфекции машин применяют растворы препарата хлорамина с содержанием активного хлора 300 мг/л, дихлоризоцианурата натрия с содержанием активного хлора 300 мг/л или осветленного раствора хлорной извести с содержанием 200—300 мг/л активного хлора.

7.8. После указанных выше позиций все поверхности, обработанные дезинфицирующим раствором, промывают холодной или теплой водой. Затем машины и отдельные детали вытирают досуха простерилизованными (прокипяченными) салфетками или полотенцами и смазывают стерильным несоленым пищевым жиром во избежание коррозии. Перед началом работы машины, смазанные жиром, промывают горячей водой.

7.9. Дезинфекцию оборудования и инвентаря проводят при двухсменной работе цеха по окончании работы второй смены, при односменной работе — по окончании работы.

7.10. Для мойки и обезжиривания используют щелочные растворы: мыльно-содовый; 1—2%-ный кальцинированной соды; 0,1—0,2%-ный каустической соды; раствор состава 0,15% кальцинированной соды, 0,075% едкого натрия, 0,075% метасиликата натрия и раствор состава 0,3% метасиликата натрия, 0,5% кальцинированной соды; моющедезинфицирующее средство "Демп", а также синтетические моющие средства ("Прогресс" и др.), разрешенные Минздравом СССР для применения в мясной и молочной промышленности.

7.11. Для дезинфекции оборудования и инвентаря применяют:

— осветленный раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 200—300 мг/л;

— 0,1%-ный раствор дихлоризоцианурата натрия;

— 0,8—1%-ный раствор хлорамина.

7.12. Для контроля за качеством санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары бактериологическая лаборатория предприятия не реже 3 раз в месяц проводит микробиологические исследования смывов с инвентаря, оборудования и рук работающих в соответствии с "Инструкцией по микробиологическому контролю производства быстрозамороженных готовых мясных блюд".

7.13. Микробиологический контроль вымытого оборудования должен производиться без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

Результаты бактериологических исследований смывов должны вывешиваться на доске показателей с указанием ответственного лица за санитарное состояние данного участка.

7.14. В случае обнаружения бактерий группы кишечной палочки в смывах с оборудования лаборатория должна дать предписание начальнику цеха (участка) о немедленном проведении мойки и дезинфекции оборудования, после чего взять повторные смывы.

7.15. Установка нового и перемещение существующего технологического оборудования, а также использование рационализаторских устройств допускается только с разрешения СЭС и ведомственной санитарной службы.

8. Основные требования к технологическим процессам

8.1. На всех этапах процесса производства быстрозамороженных блюд должны соблюдаться строгие санитарно-гигиенические требования, обеспечивающие выпуск продуктов гарантированного качества.

8.2. Технологические процессы должны быть организованы так, чтобы исключались встречные потоки и контакты сырья и готовой продукции.

8.3. Быстрозамороженные мясные готовые блюда с гарнирами, блинчики с начинками, пироги с начинками и другие изделия должны изготовляться в соответствии с требованиями нормативно-технической документации (НТД).

8.4. Поступающие для переработки сырье (мясо, овощи, крупу, муку, молоко, яйца и др.), полуфабрикаты, вспомогательные материалы подвергают входному контролю на соответствие требованиям НТД. Хранение их должно проводиться в условиях, исключающих порчу и загрязнение.

8.5. Мясо в полутушах и четвертинах допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора.

8.6. Охлажденное мясное сырье до переработки хранят в холодильной камере при температуре от 0 до —2 °С не более 2 суток. Замороженное мясное сырье хранят в камерах с температурой от —18 до —25 °С не более 1 мес.

8.7. Для хранения мяса в камерах должны быть легкомоющиеся стеллажи, подвесные балки с крючьями луженными или из нержавеющей стали. Мясные блоки для переработки хранят в упаковке.

8.8. Мороженое мясо размораживают, как указано в "Сборнике технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности".

8.9. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, мясной фарш для кулинарных изделий и начинок готовят в количестве сменной потребности. Запрещается приготовление полуфабрикатов и фарша для использования его на следующий день.

Подготовленные крупнокусковые и порционные полуфабрикаты и фарш должны перерабатываться в изделие в течение не более 2 ч. До переработки фарш должен находиться в охлаждаемом помещении.

8.10. Субпродукты сортируют по видам и хранят раздельно в ящиках в отведенных местах холодильной камеры. Срок хранения при температуре 4—8 °С не более 12 ч для охлажденных и 24 ч — для замороженных.

8.11. Колбасы хранят в холодильной камере в подвешенном состоянии при температуре 4—8 °С не более 72 ч для высшего сорта и 48 ч — для первого сорта с момента окончания технологического процесса.

8.12. Яйца куриные столовые хранят в таре или выложенными на лотки. Не допускается хранение яиц совместно с сильнопахнущими продуктами.

Яйца перед использованием должны промываться в маркированных тазах или гнездовой ванне сначала теплой (30—35 °С) водой с содержанием 1—2%-ной кальцинированной соды, ополаскиваться водой, 0,5%-ным раствором хлорамина и затем — чистой проточной водой.

8.13. Замороженный меланж предварительно размораживают, для чего банки с меланжем помещают в ванну с водой, температура которой должна быть не выше 45°С. Размороженный меланж хранению не подлежит.

8.14. Масло сливочное, топленое и другие пищевые жиры должны храниться в холодильной камере. Не допускается их совместное хранение с остропахнущими продуктами.

8.15. Молоко используют только пастеризованное. Хранение его не более 36 ч с момента окончания технологического процесса при температуре 4—8 °С.

8.16. Творог для начинок должен использоваться только из пастеризованного молока. Хранение творога до употребления не должно превышать 36 ч с момента окончания технологического процесса при температуре 4—8 °С.

8.17. Овощное сырье, используемое в качестве добавок в мясные изделия, для гарниров и начинок (для блинчиков, пирогов), должно отвечать требованиям действующей НТД. Овощное сырье должно быть нормальной технологической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными вредителями, грибковыми заболеваниями и порчей других видов.

8.18. Овощи, поступающие на переработку, должны храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых помещениях.

8.19. Сыпучие продукты — мука, крупа, соль, сахар и другие должны храниться в отдельных помещениях в ларях с крышками или в мешках на стеллажах. Мешки укладывают на поддонах штабелем, не более 8 штук по высоте. Эти продукты подают в производственный цех в фасованном виде. Переработка крупы должна проводиться в помещении для хранения на столе со светлой гладкой поверхностью, обеспеченном хорошим освещением.

8.20. Помещения для хранения сыпучих продуктов должны быть сухими, хорошо проветриваемыми. Нижняя поверхность полок, стеллажей, ларей должна иметь расстояние от пола не менее чем 20 см.

8.21. Муку перед употреблением обязательно просеивают и очищают от посторонних примесей путем пропускания через магнитное сито. Также проводится очистка сахара и соли.

8.22. Хлеб, используемый для приготовления фаршевых изделий, хранят в отдельном помещении в лотках на стеллажах.

8.23. Для хранения специй должны быть специальные шкафы.

8.24. Туалет мясного сырья должен проводиться в отдельном помещении, имеющем подводку горячей и холодной воды, канализацию. Помещение должно быть оборудовано столом для инспектирования мяса и стеллажами для размораживания мяса. В этом же помещении моют кости для бульона проточной водой в тележках с перфорированным дном. Разделка мяса на порционные полуфабрикаты (мясо духовое, гуляш) и приготовление фарша производятся в специальном помещении, изолированном от цеха изготовления продукции и снабженном соответствующим оборудованием. Температура помещения 12 °С.

Полуфабрикаты к аппаратам тепловой обработки мяса перевозят в чистых промаркированных ковшевых тележках. Нельзя использовать тележки других цехов (овощного, гарнирного и др.).

8.25. Подготовка овощного сырья — чистка, мойка, резка проводится в соответствии с действующими ОСТами и ТУ.

8.26. Очищенный картофель, заготовленный для дальнейшего использования в качестве гарнира и добавок в мясные изделия, во избежание потемнения хранится в воде при температуре не выше 12 °С, не более 2 ч.

8.27. Тесто для блинчиков и пирогов должно готовиться в соответствии со сменной потребностью предприятия. Не допускается хранение теста.

8.28. Тепловая обработка изделий из мяса, гарниров, соусов, блинчиков, пирогов с различными начинками проводится в строгом соответствии с технологической инструкцией, ОСТом и ТУ.

8.29. Время варки и жарения порционных кусков мяса и мясных фаршевых изделий колеблется в зависимости от сорта мяса и вида изделия. При полной готовности температура в толще куска мяса или фаршевого изделия должна быть не ниже 75 °С.

8.30. Для жарения во фритюре используют подсолнечное масло рафинированное по ГОСТ. Общая продолжительность использования одной порции фритюра не более 12 ч при температуре обжарки 160 °С. Через 6 ч от начала жарения контролируют доброкачественность жира в соответствии с "Инструкцией по определению качества фритюрного жира и сроков холодильного хранения готовых быстрозамороженных мясных блюд", и решается вопрос его дальнейшего использования.

8.31. Пассерованные овощи должны готовиться на сменную потребность. В случае производственной необходимости разрешается хранение пассерованных овощей при температуре 0—4°С не более 24 ч.

8.32. Приготовленные мясные изделия, гарниры и начинки охлаждают до 50 °С и передают на фасовку. Время от начала охлаждения до замораживания не должно превышать 2 ч.

8.33. Ручная фасовка готового продукта производится работниками в резиновых перчатках; надетые на руки перчатки тщательно моют, хлорируют, споласкивают водой и высушивают.

После окончания работы работники моют перчатки теплой водой с мылом, хлорируют, споласкивают водой и высушивают. Хранят перчатки в цехе в специальном шкафчике или другой емкости.

8.34. Фасовка готовых мясных изделий и гарниров производится в алюминиевые формочки последовательно. Категорически запрещается скапливание в цехе большого количества заранее заполненных продуктом формочек.

8.35. Хранение бульона в цехе не должно превышать 12 ч с момента изготовления. Емкости для приготовления и хранения бульона и соуса должны иметь крышки. Соус готовится на сменную потребность. Хранение соуса не допускается.

8.36. Заливка готовых блюд соусом производится специальным дозирующим устройством. Соус не должен попадать на наружную сторону формочки. Температура соуса, поступающего на фасовку, должна быть не ниже 80 °С.

8.37. Готовые блюда после фасовки подлежат сразу замораживанию в соответствии с требованиями ОСТа, ТУ и ТИ.

8.38. Быстрозамороженные мясные готовые блюда, полуфабрикаты и блинчики с начинками хранят на предприятии-изготовителе при температуре минус 18 и минус 30 °С в соответствии с требованиями ГОСТа, ТУ, ТИ.

Вопрос реализации мясных готовых блюд, блинчиков с начинками и других изделий, хранившихся выше установленного срока на предприятии, решается службой ОПВК отдельно в каждом конкретном случае после проведения необходимых лабораторых исследований.

8.39. Изделия, выпускаемые с предприятия, должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 °С. Срок хранения и реализации в торговой сети мясных готовых блюд с гарниром, блинчиков с начинками и полуфабрикатов должен соответствовать требованиям технических условий на эти продукты. При отсутствии холода продукция в торговой сети хранению не подлежит.

9. Транспортировка готовой продукции

9.1. Готовые быстрозамороженные блюда перевозят в специализированном охлаждаемом автотранспорте, обеспечивающем температуру в кузове не выше минус 12°С. С этой температурой автотранспорт должен подаваться для загрузки.

9.2. Транспорт, предназначенный для перевозки быстрозамороженных продуктов, должен иметь санитарный паспорт, выданный территориальной санитарно-эпидемиологической службой сроком не более чем на один год. В паспорте отмечается: номер автомашины, фамилия, и.о. ответственного за санитарное состояние транспорта, оборудование транспорта, наличие санитарной одежды.

9.3. Перед погрузкой продукции транспорт осматривает ведомственный санитарный врач или специально выделенный администрацией работник предприятия, который выдает разрешение на погрузку, если транспорт отвечает требованиям санитарных правил. Без такого разрешения погрузка не допускается. Шофер машины должен иметь санитарную книжку.

10. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция

10.1. На предприятии не допускается наличие мух, тараканов, грызунов. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных помещениях, а также складских и подсобных помещениях.

10.2. Для предотвращения выплода мух на предприятии должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

— мусоросборники на территории обрабатывают 1 раз в неделю 20%-ным раствором хлорной извести;

— все окна и дверные проемы, открывающиеся на улицу, должны быть затянуты металлическими сетками или марлей;

— для истребления мух, залетевших в помещение, используют липкую бумагу.

В нерабочее время в пищевых цехах можно применять 1%-ный раствор хлорофоса, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают. По окончании обработки помещение промывают, а затем проветривают в течение 6 ч.

10.3. Дезинсекцию помещений проводят в соответствии с действующим методическим указанием по уничтожению мух. Профилактическая дезинсекция проводится только в нерабочее время или в санитар-

ный день. Обработке подлежат только стены, потолки и оконные рамы. Запрещается обработка оборудования, конвейеров, разделочных столов и т.п.

10.4. При обнаружении тараканов необходимо немедленно провести тщательную уборку помещений. Для борьбы с тараканами следует применять свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1. Также рекомендуется применять раствор борной кислоты с сахаром или хлебом (согласно действующим методическим указаниям по уничтожению тараканов).

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

10.6. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только специалистами-дератизаторами.

10.7. Производственные и складские помещения следует систематически проверять на зараженность насекомыми и грызунами, в случае необходимости — подвергать очистке и обработке, для чего администрация предприятия должна заключать договоры с дезотделом санэпидемстанции.

10.8. Профилактическую дезинфекцию производственных цехов, технологического оборудования, инвентаря, холодильных камер систематически осуществляет специальный персонал согласно утвержденному графику под контролем ОПВК и санитарной службы предприятия.

10.9. Уборку помещений и дезинфекцию производит специальный персонал (цеховые уборщицы, мойщики специального оборудования, дезинфекторы), который должен пройти инструктаж по технике приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, мойке и дезинфекции помещений и оборудования, а также по технике безопасности.

Персонал должен быть обеспечен спецодеждой и обувью, защитными очками, респираторами, а также необходимым уборочным инвентарем, химикатами и материалами.

10.10. Предприятие должно иметь месячный запас химикатов, дезинфицирующих средств, инвентаря, материалов, которые необходимо хранить в специально отведенном запираемом помещении и использовать в порядке, установленном администрацией. Ответственный за хранение этих веществ назначается приказом директора предприятия после прохождения соответствующего инструктажа.

10.11. Моющие и дезинфицирующие растворы готовят специально обученные и проинструктированные по технике безопасности рабочие. Определение процентного содержания активно действующих веществ в моющих средствах проводит химическая лаборатория предприятия по методикам, приведенным в "Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности".

10.12. О проведении мойки и дезинфекции делается запись в журнале регистрации дезинфекции с указанием даты проведения, объекта дезинфекции, режима и лица, проводившего дезинфекцию.

10.13. Дезинфекцию производственных помещений проводят 1 раз в 10 дней способом орошения из гидропульта (или аэрозоля, используя аппарат для аэрозольной дезинфекции АР-1)

Перед дезинфекцией производственные помещения освобождают от пищевых продуктов (сырья и готового продукта), моют кафельные стены и полы, в случае необходимости проводят механическую очистку оштукатуренных стен.

10.14. Для дезинфекции производственных помещений применяют раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 300 мг/л, 0,3%-ный раствор трихлоризоциануровой кислоты, 0,1%-ный раствор дихлоризоцианурата натрия и др.

10.15. Дезинфекция холодильных камер проводится в камерах без продукции. Камеры отепляют до положительных температур, и проводят их механическую очистку от снега, льда и видимого роста плесеней. Стены, потолки, колонны очищают путем снятия скребками и жесткими щетками поверхностного загрязненного слоя побелки, особенно тщательно в местах видимого роста плесеней. Во избежание распыливания снимаемой побелки стены перед очисткой следует опрыснуть чистой водой или дезраствором. По окончании очистки мусор тщательно собирают и удаляют из камеры, а затем с территории.

10.16. Обработку камер дезинфицирующими средствами проводят с помощью аэрозольного распылителя АР-1 или из гидропульта.

10.17. В качестве дезинфицирующих средств используют: раствор хлорной извести с содержанием 300—400 мг/л активного хлора; трихлоризоциануровую кислоту или дихлоризоцианурат натрия в концентрации соответственно 0,3 и 0,1%; антисептол — в 30 л горячей воды растворяют 3,5 кг соды, соединяют с 70 л раствора хлорной извести с содержанием активного хлора 250 мг/л. В камерах, сильно пораженных плесенями, можно использовать оксидифенолят натрия (препарат Ф5) в водном растворе 2%-ной концентрации.

10.18. Обязательную дезинфекция камер производят при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолке, оборудовании и инвентаре камер, при поражении плесенями хранящихся грузов. При поражении плесенями дверных брезентовых штор их дезинфицируют 2%-ным раствором оксидифенолята натрия (препарат Ф-5).

10.19. Дезинфекция считается эффективной, если на 1 $см^2$ обработанных поверхностей обнаруживаются лишь единичные клетки микроорганизмов. После дезинфекции камеры проветриваются.

10.20. Определение зараженности плесенями стен и воздуха холодильных камер и их санитарная оценка проводятся в соответствии с "Инструкцией по определению зараженности плесенями холодильных камер предприятий мясной промышленности", утвержденной Минмясомолпромом СССР.

11. Личная гигиена

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

11.2. Поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

11.3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований.

11.4. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санминимума 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, должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума. Лица, не сдавшие санминимум, к работе не допускаются.

11.5. Не допускаются к работе в цехах по производству готовых блюд лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующей "Инструкции о порядке проведения медицинского обследования лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.".

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

11.7. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи ежедневно должна проводиться проверка рук персонала с записью в специальном журнале, в котором указывают дату проверки, фамилию работника, результаты осмотра и принятые меры. При отсутствии в штате предприятия медработника такую проверку должен проводить санитарный пост предприятия или мастер цеха.

11.8. Смена санодежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

11.9. Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в камерах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, спички, сигареты и другие предметы).

11.10. Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

11.11. При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

11.12. 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 соприкасания с загрязненными предметами. После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе. Выйдя из туалета продезинфицировать обувь на ногах на дезинфицирующем коврике.

11.13. Работники лаборатории и санпост с помощью йодокрахмальной пробы устанавливают постоянный контроль за качеством мойки и дезинфекции рук работников, выдающих чистую санитарную одежду, работающих в производственных цехах (участках) после посещения ими туалетов, а также перерывов в работе, особенно персонала, занятого на ручных технологических операциях при изготовлении и расфасовке.

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

12. Обязанности администрации предприятия

12.1. Обеспечить на предприятии необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества.

12.2. 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 медицинское обследование.

12.3. Обеспечить для всех работников прохождение обучения и сдачу экзаменов по санитарному минимуму при поступлении на работу и в процессе работы.

12.4. В случае поступления сигналов от микробиологов о неудовлетворительных микробиологических показателях при контроле санитарно-гигиенических условий производства и готовой продукции принимать меры к устранению отмеченных недостатков, привлекать к административной ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства.

12.5. Обеспечить каждого работника тремя комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, а также регулярную стирку и выдавать одежду работнику в чистом состоянии. В каждом цехе и смене назначить ответственное лицо для контроля за соблюдением правил личной гигиены.

12.6. Выделить специальный персонал для уборки территории помещений и обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования. Рабочие по уборке территории, цеховые уборщицы не должны допускаться к работе по производству продукции.

12.7. Организовать мероприятия по повышению санитарной грамотности работников путем проведения семинаров, бесед, лекций по санитарному просвещению с привлечением к этой работе медицинских работников.

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

13. Контроль и ответственность

13.1. Ответственность за выполнение Санитарных правил возлагается на руководителей предприятий и начальников цехов.

13.2. Соблюдение Санитарных правил контролируют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и инспекция ветеринарно-санитарной службы Министерства мясной и молочной промышленности СССР и ОПВК предприятия.

13.3. Виновные в нарушении Санитарных правил привлекаются в установленном порядке к административной ответственности.

14. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы

Учреждения санитарно-эпидемиологической службы сообщают администрации предприятия о выявленных случаях выпуска продукции с неблагополучными микробиологическими показателями; дают указания администрации предприятия о проведении дополнительных профилактических мероприятий в связи с возникающими неблагополучными эпидемиологическими ситуациями (аварии централизованных водопроводов или канализационных сетей).

15. Ведомственная ветеринарно-санитарная служба

Ведомственная ветеринарно-санитарная служба дает предписание предприятию, цеху о приостановке производства при выявлении нарушений санитарно-гигиенических и технологических режимов производства согласно Положению, утвержденному Минмясомолпромом СССР (прил.3).

Приложение 1

Журнал учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ

N п/п	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция водопроводной сети	Результаты баканализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Роспись ответственного за участок и проводившего ремонт

Приложение 2

Утверждено постановлением Коллегии Министерства мясной и молочной промышленности СССР и Президиума ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности N 42 4 августа 1972 г.

Положение о порядке проведения санитарного дня на предприятиях мясной и молочной промышленности

1. Санитарный день проводится с целью привлечения широкой общественности к активному участию в работе по улучшению санитарного состояния предприятий и повышению качества вырабатываемых мясных и молочных продуктов.

2. Санитарный день является днем общественного смотра выполнения санитарных требований, соблюдения технологических режимов и качества продуктов, выработанных предприятием, цехом, бригадой за истекший месяц.

3. 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, специалистов ОПВК или ОТК и санитарной службы. Состав комиссии утверждается на совместном заседании заводского комитета профсоюза и дирекции предприятия. На крупных предприятиях могут создаваться цеховые комиссии, которые работают под руководством комиссии предприятия.

4. Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным директором предприятия по сгласованию с заводским комитетом профсоюза.

5. При проведении санитарного дня санитарная комиссия организует с участием широкой общественности во всех цехах, участках и бригадах проверку:

— благоустройства территории предприятия, санитарного состояния производственных и бытовых помещений, наличия в производственных и бытовых помещениях условий и удобств для поддержания чистоты и соблюдения правил личной гигиены;

— санитарного и технического состояния оборудования, транспортных средств и тары, обеспеченности мелким инвентарем и приспособлениями для уборки помещений и ухода за оборудованием; соблюдения установленных режимов и поточности технологических процессов, исправности приборов, автоматического контроля и регулирования технологических режимов;

— уровня санитарной культуры производственного персонала;

— обеспеченности производства паром, холодом и доброкачественной водой для питья и технологических нужд, наличия во всех цехах горячей воды;

— качества и регулярности мойки и дезинфекции технологического оборудования, тары;

— исправности, чистоты и опрятности санитарной одежды и спецодежды;

— соблюдения установленных режимов хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;

— выполнения санитарных требований при транспортировке сырья и готовой продукции, соблюдения сроков реализации выпускаемых продуктов;

— наличия в цехах санитарного актива и работы общественных санитарных постов.

6. При оценке санитарного состояния оборудования и качества вырабатываемой продукции учитываются данные микробиологического контроля, представляемые комиссии службой ОПВК или ОТК ежемесячно перед проведением санитарного дня.

7. После проведения смотра санитарная комиссия подводит итоги санитарного дня, которые оформляют протоколом заседания комиссии и объявляют в приказе по предприятию.

Руководители производственных участков, специалисты и рабочие, обеспечившие на своем участке работы высокую санитарную культуру и добившиеся лучших показателей по качеству выработанной за квартал продукции, награждаются почетными грамотами, ценными подарками или денежными премиями из фонда предприятия.

8. В приказе по итогам санитарного дня отмечают также выявленные в ходе смотра недостатки, устанавливают конкретные меры и сроки их устранения с назначением ответственных за это лиц.

Приложение 3

Утверждено приказом Министерства
мясной и молочной промышленности
СССР N 94 7 мая 1979 г.

Положение о приостановке производства и реализации мясных и молочных продуктов при выявлении нарушений ветеринарно-санитарных, санитарно-гигиенических и технологических режимов.

Настоящее Положение распространяется на специалистов ветеринарной и санитарной служб минмясомолпромов союзных республик, всесоюзных и республиканских промышленных объединений и предприятий мясной и молочной промышленности и регламентирует порядок использования ими прав, предоставленных действующими положениями.

Приостановка производства и реализации мясных и молочных продуктов применяется в целях предотвращения опасности распространения инфекционных заболеваний животных или выпуска недоброкачественных продуктов при выявлении нарушений ветеринарно-санитарных, санитарно-гигиенических правил или технологических режимов на предприятиях.

1. Приостановка производства и реализации продуктов оформляется предписанием, выдаваемым руководителям ветеринарной или санитарной службы на бланке установленной формы (форма прилагается).

В предписании должны быть изложены выявленные на предприятии (производственном участке) нарушения с мотивированной ссылкой на соответствующие правила, инструкции и другие нормативные документы.

2. Предписания могут давать:

— начальник (его заместитель) Инспекции ветеринарно-санитарной службы Минмясомолпрома СССР руководителям всесоюзных промышленных, научно-производственных объединений и других организаций союзного подчинения, руководителям республиканских промышленных, производственных объединений и предприятий;

— главные и ведущие специалисты Инспекции ветеринарно-санитарной службы Минмясомолпрома СССР руководителям республиканских промышленных, производственных объединений, предприятий, производственных единиц;

— начальники (их заместители) инспекций (отделов) ветеринарно-санитарной (санитарной) службы минмясомолпромов союзных республик руководителям республиканских промышленных объединений, производственных объединений, предприятий, производственных единиц;

— начальники (их заместители) подразделений ветеринарной, санитарной служб всесоюзных и республиканских промышленных объединений руководителям производственных объединений, предприятий, производственных единиц, цехов (отделений), участков;

— главные (старшие) ветеринарные, санитарные врачи производственных объединений руководителям подведомственных предприятий, производственных единиц, цехов (отделений), участков;

— начальники отделов производственно-ветеринарного контроля (их заместители) руководителям производственных единиц, цехов (отделений), участков.

3. Предписание начальника ветеринарно-санитарной (санитарной) службы может быть отменено руководителем вышестоящего органа ветеринарно-санитарной (санитарной) службы.

4. Предписание начальника Инспекции ветеринарно-санитарной службы Минмясомолпрома СССР, начальника инспекции ветеринарно-санитарной (санитарной) службы минмясомолпрома союзной республики может быть отменено соответственно руководством Минмясомолпрома СССР, минмясомолпрома союзной республики.

5. Предписание заместителя начальника и специалистов ветеринарно-санитарной (санитарной) службы может быть отменено в порядке подчиненности начальником этой службы.

6. Предписание начальника ветеринарной, санитарной службы, главного (старшего) ветеринарного врача, санитарного врача промышленного объединения, производственного объединения, начальника отдела производственно-ветеринарного контроля, санитарного врача предприятия — только письменным распоряжением с немедленным сообщением об этом руководству вышестоящей организации.

Угловой штам
с наименование инспекции
(подразделения) ветеринарной,
санитарной службы
Адрес и номер телефона

Форма N 1-И
Утверждена Министерством
мясной и молочной
промышленности СССР
"___"_____19 г.

Кому_____
(фамилия, и.о.)

_____
(должность)

_____

Предписание N

Проверкой, проведенной _____
(дата, должность и фамилия)

_____
(наименование проверенного предприятия, производственной

_____
единицы, цеха, участка)

выявлены следующие нарушения (указать действующие правила, инструкции и сущность нарушений) _____

В целях предотвращения выпуска недоброкачественных продуктов Вам предписывается немедленно приостановить до устранения перечисленных нарушений производство

_____
(наименование продуктов)

_____

_____

Предписание вручил _____
(должность, фамилия и подпись)

"___"_____19 г.

Предписание получил _____
(фамилия и подпись)

Примечания. Предписание оформляется в 3 экземплярах:
первый передается адресату;
второй направляется подразделению ветеринарной, санитарной службы вышестоящей организации;
третий хранится в делах подразделения службы, выдавшей предписание.

gost.e-ecolog.ru