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 V

## 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.С.СКЛЯРОВ
N 5788—91
7 июня 1991 г.

# САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Настоящие Правила разработаны и утверждены на основе Положения о государственном санитарном надзоре СССР (п. 7а), утвержденного постановлением Совета Министров СССР от 31.05.73 г., N 361.

Нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм влечет дисциплинарную, административную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством Союза ССР и союзных республик ( ст. 18).

Государственный санитарный надзор за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм государственными органами, а также всеми предприятиями, учреждениями и организациями, должностными лицами и гражданами возлагается на органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР и министерств здравоохранения союзных республик (ст. 19) (Основы законодательства Союза ССР и союзных республик о здравоохранении, утвержденные законом СССР от 19 декабря 1969 г. и введенные в действие с 1 июля 1970 г.).

В целях охраны здоровья населения СССР устанавливаются Санитарные правила для винодельческих предприятий.

Настоящие Правила устанавливают санитарные требования, предъявляемые к винодельческим предприятиям, и разработаны в развитие требований норм и правил, санитарных норм проектирования и других единых межотраслевых нормативных документов.

При реконструкции действующих цехов и участков, изменении технологии, механизации производственных процессов и т.п. требования настоящих Санитарных правил должны выполняться в сроки, согласованные с местными органами санитарного надзора.

## 1. Санитарные требования к территории предприятия

1.1. Территория предприятия должна быть ограждена, благоустроена и озеленена в соответствии с требованиями главы СНиП П-89—80 "Генеральные планы промышленных предприятий".

1.2. Подъездные пути, проезды, проходы и площадки на территории предприятия должны регулярно очищаться от мусора. В летнее время подъездные пути, проезды, проходы необходимо поливать, а в зимнее время — очищать от снега и льда и в случае обледенения посыпать песком. За зелеными насаждениями должен осуществляться систематический уход.

1.3. Водостоки для отвода атмосферных и талых вод необходимо регулярно прочищать и поддерживать в исправном состоянии.

1.4. Строительные и хозяйственные материалы должны храниться в складах или временно под навесом на специально оборудованных асфальтированных площадках. Вещества, загрязняющие воздух пылью и газами, должны храниться в специально отведенных помещениях.

1.5. Хранение стеклотары должно производиться в соответствии с требованиями "Инструкции о порядке приемки, хранения, отпуска и учета стеклянной тары в системе Минпищепрома СССР", утвержденной Минпищепромом СССР 8.02.1980 г.

1.6. Сбор отходов и мусора должен производиться регулярно. Контейнеры, мусорные ящики, урны после разгрузки должны подвергаться мойке с последующей дезинфекцией раствором хлорной извести с массовой концентрацией 10,0 г/100 $см^3$.

1.7. Для накопления и временного хранения отходов и мусора, на период не более двух дней, должны применяться металлические закрывающиеся контейнеры, расположенные от производственных и вспомогательных зданий на расстоянии не менее 25 м.

1.8. Переполнение сборников для отходов и мусора не допускается.

1.9. Площадки, на которых размещены мусоросборники для отходов и мусора, должны подвергаться уборке не реже 1 раза в два дня с последующей дезинфекцией их раствором хлорной извести с массовой концентрацией 10 г/100 $см^3$.

1.10. Вывоз отходов и мусора должен производиться специальным транспортом, использование которого для других целей не допускается.

1.11. Туалеты, расположенные вне помещений, должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и вспомогательных зданий и иметь водонепроницаемые выгребные ямы, закрывающиеся крышками.

1.12. Туалеты и подходы к ним должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться раствором хлорной извести с массовой концентрацией 0,5 г/100 $см^3$ или другими равноценными дезинфицирующими средствами.

1.13. Выгребные ямы после наполнения необходимо очищать, затем дезинфицировать раствором хлорной извести с массовой концентрацией 10 г/100 $см^3$.

1.14. Ответственность за санитарное состояние территории несет лицо, назначенное приказом руководителя предприятия.

## 2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

2.1. Предприятия должны оборудоваться системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, раздельными системами бытовой и производственной канализации в соответствии с требованиями СНиП 2.04.02—84 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения", СНиП II-04.01.85 "Внутренний водопровод и канализация зданий", СН 245—71 "Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий".Качество воды, используемой для технологических и санитарно-бытовых нужд, должно отвечать требованиям ГОСТ 2874—82 "Вода питьевая".

2.2. Артезианские скважины и запасные резервуары воды должны иметь зоны санитарной охраны. Хозяйственно-питьевой водопровод, питающийся от городского водопровода, не должен иметь соединения с водопроводом, питающимся от местного источника водоснабжения.

Контроль за санитарно-техническим состоянием артезианских скважин и запасных емкостей возлагается на технически подготовленных лиц. Контролировать качество воды должна лаборатория завода или местная санэпидстанция на договорных условиях.

2.3. Канализационные трапы в верхних этажах производственных помещений и подвесные трубы для отвода сточных вод не должны располагаться над технологическим оборудованием и рабочими местами нижних этажей.

2.4. Размеры канализационных трапов и диаметр отводящих канализационных труб должны обеспечивать полное удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Уклон к трапам должен быть не менее 0,03. Трапы должны иметь решетки и гидравлические затворы.

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

## 3. Санитарные требования к освещению

3.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СНиП II-4—79 "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования".

3.2. Во всех производственных и подсобных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. Загромождение световых проемов производственным оборудованием, готовыми изделиями, тарой и т.п. как внутри, так и вне здания не допускается.

3.3. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.д.) должна очищаться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в квартал.

3.4. Разбитые стекла в окнах подлежат немедленной замене целыми. Устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фонарей непрозрачными материалами запрещается.

3.5. Осветительные приборы и арматуру следует содержать в чистоте и протирать не реже 1 раза в неделю.

3.6. В случае изменения назначения производственного помещения, а также при перестановке или замене оборудования другим осветительные установки следует переоборудовать и приспособить к новым условиям в соответствии с нормами освещенности.

## 4. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

4.1. В производственных помещениях температура, относительная влажность и скорость движения воздуха должны соответствовать требованиям норм по ГОСТ 12.1.005.

4.2. В производственных помещениях должно предусматриваться воздушное отопление, совмещенное с системой приточной вентиляции и кондиционирования воздуха в соответствии со СНиП 2.04.05—86 "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха".

Местные нагревательные приборы допускается устанавливать в тех помещениях, где по санитарным и противопожарным требованиям запрещена рециркуляция воздуха (отделение обработки виноматериалов теплом и холодильно-компрессорное, цех утилизации).

4.3. Производственные помещения с технологическим процессом, требующие поддержания постоянных параметров воздушной среды, следует располагать с учетом минимального действия солнечной радиации на тепловой режим помещения. Для помещений, предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, а также розлива вин, шампанского, коньяка, необходимо предусмотреть очистку наружного воздуха с помощью фильтров.

4.4. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными установками на каждом предприятии должен соответствовать специальным инструкциям, разработанным заводами-изготовителями вентиляционных установок.

## 5. Санитарные требования к производственным помещениям

5.1. Производственные помещения должны отвечать требованиям СН 245—71 "Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий".

5.2. Побелка и покраска всех помещений должны производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении сырости, плесени стены, углы, потолки перед побелкой необходимо обрабатывать противогрибковыми антисептиками, разрешенными к применению Минздравом СССР. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному ремонту с последующей побелкой или покраской.

5.3. Помещения, в которых хранят и обрабатывают вино, при необходимости окуривают диоксидом серы. Окуривание производят, как правило, перед выходным днем, равномерно по всему помещению путем сжигания серы в металлических противнях из расчета 30 г на 1 м$^3$. Приточно-вытяжную вентиляцию на это время отключают. На время окуривания помещение должно быть свободным от рабочих. Металлические части оборудования должны быть защищены от действия диоксида серы лаком или эмалью, разрешенными Минздравом СССР для применения в отрасли.

5.4. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы. В производственных помещениях должны быть оборудованы краны с подводкой хозяйственно-питьевой горячей и холодной воды.

5.5. Двери, панели, подоконники и другие окрашенные поверхности следует подкрашивать по мере надобности.

5.6. Инвентарь и материалы, применяемые для мойки и дезинфекции производственных помещений, должны иметь маркировку и храниться в отдельном шкафу, использовать их для других целей запрещается.

После окончания уборки инвентарь следует промывать водой и дезинфицировать раствором хлорной извести или хлорамина с массовой концентрацией 1 г/100 см$^3$.

5.7. В весовом отделении и на участках по приемке винограда уборку необходимо производить сразу по мере загрязнения участка.

5.8. В дробильно-прессовом отделении должна производиться уборка по мере загрязнения гребнями, выжимкой, мезгой, суслом.

5.9. При применении диоксида серы его массовая концентрация в рабочей зоне не должна превышать предельно допустимую концентрацию (ПДК) — 10 мг/м$^3$.

5.10. Бродильное отделение заводов первичного виноделия и биохимический цех шампанских заводов должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией. Массовая концентрация диоксида углерода в рабочей зоне не должна превышать 30 мг/м$^3$.

5.11. В холодильно-компрессорном отделении массовая концентрация аммиака не должна превышать ПДК — 20 мг/м$^3$.

5.12. Во всех помещениях лестничные марши, трапы, поручни должны содержаться в чистоте путем их мойки или другого вида уборки по мере необходимости.

5.13. У входа в производственные помещения завода должны устраиваться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли: решетки, скребки, половики, щетки и др.

## 6. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда, стеклянной таре и укупорочным средствам

6.1. Технологическое оборудование, емкости, коммуникации, инвентарь, тара для сбора и транспортирования винограда, стеклянная тара и укупорочные средства должны быть чистыми, в исправном состоянии. Материалы, из которых они изготовлены, должны иметь разрешения Минздрава СССР на применение в отрасли.

6.2. Защиту внутренних и наружных поверхностей антикоррозионными покрытиями необходимо проводить материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР в соответствии с инструкциями, утвержденными Минпищепромом СССР 8.07.1978 г. и 9.08.1976 г.

6.3. Обработку технологических емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов необходимо проводить в соответствии с "Технологической инструкцией по санитарной обработке винопроводов и помещений", утвержденной Минпищепромом СССР 16.06.70 г.

6.4. Качество чистоты емкостей, винопроводов, транспортных средств, другого технологического оборудования, инвентаря, перед их использованием должен проверять микробиолог согласно "Инструкции по микробиологическому контролю винодельческого производства ПК 10-04-05-40—89", утвержденной 01.06.89 г. Агропромом СССР.

6.5. Наружные поверхности емкостей, оборудования, инвентаря должны содержаться в чистоте.

6.6. Необходимо своевременно устранять возникшую течь в оборудовании, емкостях и инвентаре.

6.7. Не допускается наличие остатков смывных вод в бункерах.

6.8. Тара, употребляемая для сбора, переноски и временного хранения винограда, должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы ежедневно тара должна очищаться, промываться хозяйственно-питьевой водой с щеткой и дезинфицироваться раствором диоксида серы с массовой концентрацией 0,1 г/100 см$^3$. Промытую тару следует просушивать на воздухе в перевернутом виде, размещая рядами на чистых стеллажах или досках, в условиях, исключающих ее загрязнение.

6.9. Секаторы, ножницы и ножи, применяемые для резки винограда, должны быть чистыми, остро отточенными и не иметь следов ржавчины и посторонних запахов.

6.10. По окончании работы весь инструмент, применяемый для резки винограда, должен быть промыт и протерт насухо, хранить его следует в отдельных шкафах или ящиках.

6.11. Стеклотара перед подачей на мойку должна быть подвергнута визуальной оценке в соответствии с "Инструкцией о порядке сдачи (возврата) тары из-под вина, ликеро-водочных изделий, минеральных вод, пива и безалкогольных напитков", утвержденной Советом Министров СССР 29.06.71 г. Особо

загрязненная стеклотара должна замачиваться в течение 2—3 ч в растворе соляной кислоты с массовой концентрацией 0,1 г/100 см$^3$.

6.12. Мойка стеклотары должна осуществляться в соответствии с инструкциями завода-изготовителя по эксплуатации моечных машин.

6.13. Линии розлива перед началом работы и по окончании розлива должны подвергаться тщательной обработке горячей и холодной хозяйственно-питьевой водой в течение не менее 30 мин.

6.14. Укупорочные средства (пробки, колпачки, крышки и др.) должны соответствовать требованиям ГОСТ 5541, ТУ 10.01.11, ОСТ 10-167, ОСТ 18-367.

6.15. Не допускается прием крышек, колпачков и пробок от изготовителей в поврежденных (рваных) мешках. Вскрывать мешки с укупорочными средствами следует непосредственно перед использованием пробок.

Полиэтиленовые пробки перед направлением их на линию розлива подвергают мойке теплой водой при температуре не выше 70°С и стерилизации раствором диоксида серы с массовой концентрацией 0,5 г/100 см$^3$, а корковые — подвергают обработке в соответствии с рекомендациями изготовителя.

6.16. Для сбора стеклобоя необходимо оборудовать специальный бункер. Освобождение бункера от стеклобоя следует производить по мере заполнения.

6.17. Ящики для бутылок, банок, баллонов и блок-паков, а также поддоны для ящиков должны быть чистыми.

## 7. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу, полуфабрикатам и готовой продукции

7.1. С целью предотвращения повреждения ягод, сообщения винограду посторонних запахов, запыления его какими-либо посторонними пылеобразующими веществами или усиления загрязнения его почвенной пылью должны быть выполнены следующие мероприятия:

на территории виноградника до сбора винограда должны быть закончены все дорожные, строительные, агротехнические и другие работы;

все пролегающие на территории виноградника проезжие дороги, пользование которыми может быть временно прекращено, на время сбора винограда должны быть закрыты.

7.2. Все мероприятия по борьбе с вредителями, болезнями винограда и сорняками, проводимые на виноградниках, должны выполняться в соответствии со "Списком химических и биологических средств борьбы с вредителями, болезнями растений и сорняками, разрешенных для применения в сельском хозяйстве", уточняемым регулярно.

7.3. Столовый и технический виноград, а также полуфабрикаты и готовая продукция, получаемые из винограда, должны соответствовать действующим ГОСТ и иметь сертификаты или удостоверения качества.

Продукция должна соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продсырья и продуктов питания.

7.4. Контроль качества продукции и физико-химические анализы должны выполняться по действующим ГОСТ и методам технохимического и микробиологического контроля в отрасли.

Не подлежат приемке виноматериалы и другое сырье без сертификатов качества.

7.5. Запрещается в шланги набирать сусло и вино ртом. Для этого следует применять ливеры, микронасосы, предварительную заливку сифонов жидкостью или другие приспособления.

7.6. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только на предприятиях, имеющих необходимое производственное оборудование и лабораторию, способную обеспечить надлежащий контроль за проведением этого процесса, при точном соблюдении инструкции по обработке вина желтой кровяной солью, что должно контролироваться работниками ТХМК.

7.7. Вино, прошедшее все стадии технологической обработки, должно быть совершенно прозрачным и розливостойким.

7.8. Розлив в бутылки и баллоны или заготовку вина для отправки в бочках, цистернах и других видах тары необходимо производить с возможно меньшим доступом воздуха.

7.9. В стеклянных бутылках или в другой посуде, заполненной вином, не должно быть частиц, видимых невооруженным глазом. При обнаружении взвешенных частиц (кусочки корковой пробки, кристаллы винной кислоты и др.) вино направляется на доработку или фильтрацию.

7.10. Сбор, хранение и утилизация коньячной барды проводится в соответствии с "Технологической инструкцией по переработке коньячной барды", утвержденной 01.03.78 г. МПП СССР.

7.11. На бутылках, этикетках, пробках не должно быть остатков клея и загрязнений.

7.12. Перевозка и хранение продуктов переработки винограда производятся в соответствии с действующим ГОСТ 13799. Виноматериалы и другое основное сырье, поступившее на винодельческие заводы без сертификата или с нарушенной упаковкой и знаками обеспечения сохранности, используется в производстве после заключения санэпидстанции.

## 8. Санитарные требования к вспомогательным материалам

8.1. Вспомогательные материалы, поступающие на винодельческие предприятия, должны соответствовать требованиям ГОСТ.

Без сертификата или с нарушенной упаковкой они могут использоваться после заключения лаборатории предприятия, а в необходимых случаях — органов государственного надзора. Применение вспомогательных материалов, имеющих посторонние примеси или с истекшим сроком годности, не допускается.

8.2. Вспомогательные материалы должны прменяться в соответствии с действующими инструкциями, утвержденными в установленном порядке, и иметь разрешение Минздрава СССР.

## 9. Санитарные требования к складским помещениям для основных, вспомогательных материалов и тары

9.1. Складские помещения для основных и вспомогательных материалов и тары должны иметь исправные крыши, потолки, стены и полы. Окна должны быть застеклены. Побелку стен и потолков необходимо производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

9.2. Хранение основных и вспомогательных материалов, дезинфицирующих и моющих средств, тары следует проводить в соответствии с требованиями технических условий и стандартов, а также в соответствии с "Технологической инструкцией по санитарной обработке винодельческих емкостей, оборудования, винопроводов и помещений", утвержденной Упрвино МПП СССР 16.06.70 г.

9.3. Уборку складских помещений (потолка, стен, полов) следует проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

9.4. Необходимо проверять исправность и чистоту оборотных ящиков, поступающих на завод со стеклянной тарой. В случае необходимости следует производить очистку и мойку ящиков.

9.5. Стеклянную тару, поступающую на завод в зимнее время, перед подачей на розлив, во избежание боя за счет перепада температур, следует выдерживать в отапливаемых складских помещениях не менее 5 ч.

## 10. Санитарные требования к содержанию санитарно-бытовых помещений

10.1. Предприятия по производству продуктов переработки винограда должны быть обеспечены санитарно-бытовыми помещениями в соответствии с требованиями СНиП II-92—76 "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий".

10.2. Побелка стен и потолков должна производиться по мере их загрязнения. Плановый ремонт должен производиться не реже 1 раза в год.

10.3. В санузлах, душевых, гардеробных и других бытовых помещениях предприятий по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, должна производиться уборка с применением горячей хозяйственно-питьевой воды и дезинфицирующих средств. Санитарные приспособления (унитазы, писсуары и др.) должны периодически очищаться с применением соляной кислоты с массовой концентрацией 5 г/100 $см^3$.

10.4. Для уборки, дезинфекции санузлов должен применяться специальный инвентарь (ведра, совки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Инвентарь и дезинфицирующие средства для уборки санузлов должны храниться отдельно от инвентаря для уборки помещений.

10.5. Использование санитарно-бытовых помещений не по назначению запрещается.

10.6. Пункты питания должны удовлетворять санитарным требованиям, установленным для предприятий общественного питания.

## 11. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

11.1. Борьба с грызунами должна проводиться в соответствии с требованиями "Методических указаний по борьбе с грызунами в населенных пунктах", утвержденных МЗ СССР 06.10.81 г.

11.2. Борьба с уксусной мушкой должна проводиться путем обработки производственных помещений газообразным диоксидом серы. Другие способы борьбы с уксусной мушкой разрешается применять только по согласованию с санэпидемстанцией.

## 12. Правила личной гигиены работающих

12.1. Работники предприятий обязаны выполнять следующие правила:

посещать лекции и беседы врачей;

1 раз в два года проходить обучение и сдавать экзамен по программе санитарного минимума;

приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе на предприятие очищать обувь;

верхнее платье, головной убор, личную обувь, личные вещи оставлять в гардеробе в индивидуальном шкафу;

перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их, подобрать волосы под аккуратно надетый головной убор; запрещается застегивать санодежду булавками, иголками, держать в карманах халатов посторонние предметы;

постоянно следить за чистотой рук, одежды и обуви, иметь коротко остриженные ногти;

перед посещением туалета оставлять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета вымыть руки водой с мылом;

прием пищи и курение разрешаются только в специально отведенных для этого местах;

соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте, в индивидуальном шкафу, гардеробной;

браковщицам проходить проверки остроты зрения не реже 1 раза в квартал.

12.2. Работники цехов обязаны после окончания работы убрать свое рабочее место.

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

инструменты, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками;

при проведении работ принимать меры по предотвращению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

## 13. Ответственность и контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил

13.1. Ответственность за санитарное состояние завода и выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителя предприятия. Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений предприятия несет руководитель соответствующего цеха, отделения (бригадир, мастер, начальник смены). Ответственность за санитарное состояние складов, лабораторий, столовых, подсобных помещений несут руководители по принадлежности. Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места несет рабочий цеха.

13.2. На каждом предприятии должен быть санитарный журнал, зарегистрированный в местной санитарно-эпидемиологической станции. Санитарный журнал должен храниться у руководителя предприятия или его заместителей, или у ведомственного санитарного работника предприятия.

13.3. Администрация предприятия обязана обеспечить:

строгое соблюдение настоящих Санитарных правил;

приобретение для работающих необходимого количества санитарной одежды в соответствии с утвержденными нормами и ее своевременный ремонт, стирку и замену, приобретение специальной одежды и обуви, а также средств индивидуальной защиты органов дыхания, зрения, слуха;

прохождение всеми работающими занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму с занесением результатов в специальный журнал;

своевременное пополнение запаса дезинфицирующих и моющих веществ.

13.4. Все работники предприятий, виновные в нарушении настоящих Санитарных правил, в зависимости от характера нарушения и его последствий несут ответственность (дисциплинарную, административную, уголовную) в порядке, установленном законодательством Союза ССР и союзных республик.

13.5. Каждый работающий должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами. Вновь принимаемые лица могут быть допущены к работе лишь после проведения санитарного инструктажа и ознакомления с санитарными правилами.

13.6. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляют органы государственного санитарного надзора.

gost.e-ecolog.ru