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
В. Е. КОВШИЛО
N 1361—75
30 октября 1975 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Область и порядок применения санитарных правил

1.1. Настоящие Правила определяют санитарные требования по содержанию предприятий крахмало-паточной промышленности.

При строительстве новых и реконструкции действующих предприятий крахмало-паточной промышленности должны соблюдаться строительные нормы и правила, нормы технологического проектирования и другие нормативные документы, утвержденные или согласованные Госстроем СССР.

1.2. Требования настоящих Правил по санитарному содержанию предприятий выполняются в полном объеме.

1.3. Требования правил, связанные с реконструкцией цехов и участков при изменении технологии, механизации основных производственных процессов и т. п. должны быть выполнены в сроки по согласованию с местными органами государственного и ведомственного санитарного надзора.

1.4. Требования по благоустройству территории, строительству или реконструкции очистных сооружений выполняются в сроки по согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы и другими органами в установленном порядке.

2. Санитарные требования к территории

2.1. Выбор земельного участка для дополнительного строительства и реконструкции крахмало-паточных предприятий, вопросы водоснабжения, канализации и спуск сточных вод должны быть предварительно согласованы с органами санитарно-эпидемиологической службы и другими организациями в установленном порядке.

2.2. Территория подразделяется на производственную и хозяйственную зоны. Хозяйственный двор должен иметь зону разрыва от производственной части территории не менее 25 м и находиться с подветренной стороны.

2.3. На территории хозяйственного двора располагается склад топлива, котельная, гараж, склад смазочных и горючих материалов, мусороприемники.

2.4. Строительные и другие хозяйственные материалы должны храниться в складах или под навесом.

2.5. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками приемники (металлические контейнеры) емкостью не более двухдневного накопления отходов.

2.6. Размещение мусороприемников-контейнеров допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных и бетонированных площадках. Размеры площадки должны превышать площадь основания приемников на 1 м во все стороны. Вывоз и очистка приемников должны производиться по мере наполнения, но не реже 1 раза в два дня с последующей дезинфекцией 20%-ным раствором свежегашенной извести или 10%-ным раствором хлорной извести.

2.7. Вывоз мусора из приемника производится специальным транспортом, использование которого для производственных нужд запрещается.

2.8. Дворовые туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

Туалеты дезинфицируются хлорной известью или другими равноценными дезинфицирующими средствами.

2.9. Уборка помещений должна производиться ежедневно. В летнее время во избежание запыленности должна производиться регулярная поливка, в зимнее время проезды и проходы необходимо очищать от снега и льда, посыпать песком.

3. Водоснабжение и канализация

3.1. Качество воды на хозяйственно-питьевые и технологические нужды должно удовлетворять требованиям ГОСТ 2874—73 "Вода питьевая".

Использование воды из системы отопления для горячего водоснабжения запрещается.

3.2. Снабжение работающих доброкачественной питьевой водой производится посредством устройства сатураторов, фонтанчиков. Температура питевой воды должна быть не выше 20°С и не ниже 8°С.

Сатураторные установки для производства газированной подсоленной и пресной воды должны соответствовать "Правилам устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением", утвержденным Госгортехнадзором СССР 19 мая 1970 г.

3.3. Условия удаления и спуска производственных и фекальных сточных вод, а также места сброса и степень очистки вод должны быть согласованы в каждом конкретном случае с органами санитарно-эпидемиологической службы и другими органами в установленном порядке. Сброс сточных вод должен проводиться в соответствии с действующими "Правилами охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами".

4. Санитарные требования к освещению

4.1. Во всех производственных и подсобных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. Световые проемы запрещается загромождать как внутри, так и снаружи здания, заменять остекление фанерой, картоном и т. п.

4.2. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать СНиП 11-А. 8—72 "Естественное освещение", "Нормы проектирования" и СНиП 11-А. 9—71 "Искусственное освещение", "Нормы проектирования".

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

4.4. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

4.5. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны.

4.6. Запрещается располагать светильники непосредственно над открытым оборудованием.

4.7. Освещенность на рабочих местах должна контролироваться ежегодно в наиболее темное время года, а на рабочих местах, предназначенных для контроля за качеством сырья и готовой продукцией, 1 раз в квартал.

4.8. В случае изменения назначения производственных помещений, а также при перестановке или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонений от норм освещенности.

4.9. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 В. Электрические лампы должны быть заключены в защитные сетки, предохраняющие от возможности выпадания стекла.

4.10. На производстве необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальных журналах.

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

5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

Борьба с шумом и вибрацией

5.1. В производственных помещениях метеорологические условия (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать установленным нормам.

5.2. Цехи, с учетом технологических условий, склады готовой продукции, подсобные и бытовые помещения должны быть обеспечены естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

5.3. Вентиляционные установки, не обеспечивающие создание предусмотренных санитарными нормами метеорологических условий в производственных помещениях, а также установленных предельно допустимых концентраций вредных газов, паров и пыли в рабочей зоне, вследствие их неэффективной работы или из-за происшедших изменений в технологическом процессе или оборудовании, должны быть заново запроектированы, реконсруированы и после монтажа сданы по согласованию с органами государственного санитарного надзора как новые установки с переоформлением паспорта.

5.4. Источники выделения влаги (сиропные сборники, фильтр-прессы, нейтрализаторы и др.) и источники выделения сернистого газа (замочные чаны, сита, сборники) необходимо герметизировать или снабдить местными отсосами, вытяжными завесами, ширмами и зонтами.

5.5. Источники выделения производственной пыли (сушилки, бураты, нории, шнеки, бункеры сухого продукта) должны быть герметизированы и снабжены аспирационными устройствами, пылесосами и т. д.

5.6. Воздух, удаляемый местными вентиляционными установками, содержащий минеральную пыль, должен быть подвергнут очистке перед выпуском в атмосферу.

5.7. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными установками на каждом предприятии должен быть установлен в соответствии со специальными инструкциями, разработанными предприятиями. Контроль по эксплуатации за вентиляционными установками возлагается на технически подготовленных лиц.

5.8. Оконные переплеты, рассчитанные на аэрацию, должны быть оборудованы дистанционными приспособлениями для их открывания и установки в требуемом положении.

5.9. Уровни громкости шума в производственных помещениях должны находиться в пределах нормы.

5.10. Для снижения шума от вентиляционных систем воздуховоды необходимо укрыть звукопоглощающими материалами, не допускать резкого изменения сечения воздуховодов, резких поворотов и т. п.

5.11. Стнки, машины, аппараты необходимо оборудовать виброгасящими устройствами.

5.12. Отопительные приборы должны быть легко доступны для очистки.

6. Санитарные требования к производственным, подсобным помещениям и оборудованию

6.1. Заводы и цехи крахмало-паточных предприятий (сырого крахмала, сухого крахмала, паточный, глюкозный) должны быть расположены по ходу технологического процесса, удобны для взаимной связи.

6.2. Все оборудование и аппаратура должны быть выполнены из материалов, разрешенных Минздравом СССР для целевого применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

6.3. Побелка и покраска всех производственных помещений и оборудования должна производиться не реже 1 раза в год. Потолки, стены, оборудование в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти белятся и красятся по мере загрязнения.

6.4. Слив в канализацию сточных вод из оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

6.5. Машины, аппаратура и другое оборудование должны быть расположены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ.

Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

6.6. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и помещения должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов, особенно стекла, в продукцию.

6.7. Для хранения запасных частей, деталей, инструмента и т. п. должна быть выделена специальная кладовая; хранение их на рабочих местах и в производственных цехах запрещается.

6.8. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

6.9. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта и нового оборудования осуществляется только после мытья и дезинфекции с разрешения начальника смены и сменного химика.

6.10. Аппаратура, оборудование, инвентарь, производственные и вспомогательные помещения должны содержаться в чистоте и порядке, а цехи передаваться от смены к смене с обязательными записями результатов по санитарному содержанию в специальном журнале.

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

6.12. Уборщицы должы быть снабжены уборочным инвентарем, средствами для мытья, чистки и дезинфекции (сода, мыло, дезраствор и т. п.).

6.13. Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

6.14. Уборочный инвентарь для уборки вспомогательных и производственных помещений должен иметь соответствующую маркировку и храниться раздельно в специальных помещениях. Запрещается его использование для других целей, кроме соответствующих маркировке.

6.15. Уборка полов должна производиться ежесменно, полы предварительно подметают влажным способом, затем моют и протирают насухо. Полы прессового отделения маслоцеха должны мыться горячей водой с мылом или содой.

6.16. Панели стен производственных цехов ежедневно протираются влажными тряпками и не реже 1 раза в неделю моются горячей водой с мылом и протираются насухо. Не реже 1 раза в неделю потолки и стены протираются щетками.

6.17. Перила лестничных клеток необходимо 1 раз в смену промывать мыльным раствором и дезинфицировать 1%-ным осветленным раствором хлорной извести.

6.18. Внутренние двери производственных помещений должны ежедневно промываться горячей водой с мылом и протираться насухо. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

6.19. Наружная поверхность технологического оборудования и аппаратуры должна очищаться обслуживающим рабочим ежесменно; в цехах сырого крахмала — промываться водой из шлангов, в других цехах — вытираться мокрой тряпкой или мыться горячей водой с содой или мылом с последующим ополаскиванием.

6.20. Решетчатые заграждения, ременные передачи и т. п. должна очищаться соответствующими работниками (электромонтерами, слесарями) периодически по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю при полном выключении электродвигателей и рубильников.

6.21. При появлении плесени на стенах необходимо осуществлять обработку помещений формалином из расчета 5 г 40%-ного формалина на 1 м^3 воздуха в помещении . Продолжительность воздействия формалина должна быть от 10 до 24 ч. Для борьбы с плесенью применяются также препараты "Антимикоз" или натриевый фенолят оксидифенила.

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

6.23. Поверхности металлических площадок для обслуживания оборудования в цехе кукурузного масла, а также лестницы должны мыться ежемесячно горячей водой с мылом или содой.

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

7.1. Все поступающее сырье (картофель, кукуруза), вспомогательные материалы и выпускаемая готовая продукция должны соответствовать действующим ГОСТам или техническим условиям и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

7.2. Буртовые поля, склады и хранилища перед заготовкой картофеля, а также сапетки, склады, элеваторы перед заполнением кукурузой должны быть отремонтированы и подвергнуты тщательной санитарной обработке.

Санитарная обработка складов и хранилищ проводится формалином аэрозольным способом. Расход формалина 25—30 мл на 1 $м^3$ помещения. Экспозиция — трое суток при закрытых дверях, окнах, люках.

При отсутствии формалина санитарную обработку проводят путем побелки или опрыскивания известковым молоком с добавлением 30—50 г медного купороса на 1 кг извести.

7.3. Относительная влажность воздуха в картофелехранилищах должна быть 80—90%, а температура не ниже 0°С и не выше +5°С.

7.4. Клубни картофеля с механическим повреждением, а также пораженные фитофторой и пятнистостью должны немедленно направляться на переработку.

7.5. При обнаружении в картофелехранилище очагов поражения картофеля гнилью картофель необходимо немедленно направлять на переработку.

7.6. Картофель, поступающий на переработку, должен быть хорошо отмыт от грязи, освобожден от посторонних примесей (песка, соломы, камней) и т. д.

7.7. При хранении кукурузы с повышенной влажностью необходимо на все время хранения обеспечить активную ее вентиляцию.

7.8. Сырой катофельный крахмал для производства сухого крахмала и патоки должен храниться в специальных заливных складах. Заливную воду необходимо менять не реже 1 раза в неделю в теплое время года и 1 раз в две недели в холодное.

7.9. Для перевозки сырого или центрифугированного картофельного крахмала должны быть использованы только специально оборудованные автомашины, применение которых на другие цели запрещается.

7.10. Паточные и глюкозные заводы, перерабатывающие сырой кукурузный (зерновой) крахмал, должны вырабатывать его в собственных цехах сырого крахмала в количестве не более однодневной потребности производства.

7.11. Сырой крахмал, полученный из зерновых продуктов, к длительному хранению не допускается.

7.12. Подача кислот к заварным чанам, конверторам, непрерывным осахаривателям должна быть механизирована.

Переносить бутыли с кислотой вручную запрещается.

7.13. Запас кислоты в бутылях в местах потребления не должен превышать суточной нормы. Бутыли должны быть установлены на площадке из кислотоупорного материала с бортами высотой 10 см, оборудованной местной механической вытяжной вентиляцией (завеса, ширма, зонт и т. п.).

7.14. Загрузка сернистых печей серой должна быть механизирована.

7.15. Вспомогательные материалы (сода, адсорбент и фильтрующие материалы и др.) должны подаваться в цех в специальной таре и временно храниться в специальных плотно закрытых ларях.

7.16. Подача и дозировка вспомогательных материалов должны быть механизированы.

7.17. Сухой крахмал, корм, глюкоза перед подачей на упаковку или склад (при бестарном хранении) должны быть просеяны, пропущены через магнитоуловители.

7.18. Подъемная сила магнитов должна быть не менее 8 кг (максимально — до 12 кг). Проверка силы магнитов производится каждые 10 дней, слабые магниты заменяются. Постоянные кобальтовые магниты в замене не нуждаются.

Очистка магнитов должна производиться не реже 1 раза в смену с регистрацией в специальном журнале.

7.19. Сита буратов должы быть целыми, не порванными, заклеивание отверстий в ситах бумагой запрещается.

7.20. Воздух, нагнетаемый вентилятором в сушилку глюкозы, должен быть очищен от пыли.

7.21. Вода, поступающая для пробелки глюкозы на центрифугах, должна быть дополнительно профильтрована на специальных фильтрах.

7.22. Трубопровод воды на пробелку глюкозы должен хлорироваться 1,5%-ным раствором хлорной извести ежедневно.

7.23. Разлитый на пол продукт следует направлять в сборник промывных вод или сборник бракованного продукта, направлять его в исходный сборник или аппарат запрещается.

7.24. Накопившиеся за смену промывные воды и бракованный продукт должны быть переработаны в течение смены.

Хранить их более длительное время запрещается. Сборники промывных вод и бракованного продукта необходимо не реже 1 раза в месяц очищать, мыть и дезинфицировать 1,5%-ным раствором хлорной извести.

7.25. Хранить сухой крахмал, глюкозу, декстрин, саго необходимо в сухих, проветриваемых складах. Температура должна поддерживаться не выше 10°С и не должно быть резких колебаний температуры. Оптимальная влажность — 75%.

7.26. Склады для каждого вида продукции должны быть отдельными. Мешки с продуктом должны укладываться в штабеля на подтоварниках. Высота подтоварника должна быть не менее 20 см. Проходы между штабелями должны быть не менее 0,75 м.

7.27. Баки для хранения патоки должны быть снабжены обогревательными устройствами.

7.28. Транспортировка патоки должна осуществляться в специальных цистернах или бочках. Использование тары из-под непищевой продукции запрещается.

Перед заливкой патоки цистерны и бочки освобождаются от остатка продукта и промываются теплой водой.

Завершающая операция санитарной обработки внутренней поверхности тары проводится паром с давлением не выше 0,5 ати.

Заливка патоки осуществляется после осмотра подготовленной тары и разрешения химика-контролера готовой продукции.

7.29. Силосные баки для хранения сухого корма насыпью должны иметь приспособления для механической разгрузки и погрузки корма.

8. Санитарные требования к бытовым помещениям

8.1. В туалетах, душевых, комнатах гигиены женщин, гардеробных уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств.

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

8.3. Состав и площади помещений пунктов питания должны соответствовать "Строительным нормам и правилам" (СНиП П-М. 3—68). Пункты питания должны обслуживать рабочих всех смен.

8.4. Помещение для отпуска спецмолока должно быть оборудовано и содержаться в соответствии с "Санитарными правилами по устройству, содержанию и оборудованию молокораздаточных пунктов на промышленных предприятиях" (N 246—57 от 16.05 1957 г.).

9. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

9.1. В помещениях крахмало-паточных предприятий не должно быть грызунов и насекомых.

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

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

9.4. При реконструкции и ремонте предприятий крахмало-паточной промышленности должны производиться дератизационные мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

9.5. 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.

9.6. 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.

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

9.8. Дезинсекция крахмало-паточных предприятий должна производиться в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения СССР.

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

10. Правила личной гигиены работников крахмало-паточных предприятий

10.1. Работники крахмало-паточных предприятий обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) приходить на работу в чистой (личной) одежде и обуви. При входе в цехи и заводы тщательно очищать обувь;

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

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

г) находиться в производственных помещениях без спецодежды запрещается;

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

е) не принимать пищу и не курить в производственном помещении. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах.

10.2. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие предприятия обязаны: бережно относиться к оборудованию, инвентарю и санодежде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место и индивидуальный шкаф в гардеробной.

10.3. 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 крахмало-паточной промышленности", утвержденной главкондитером Минпищепрома СССР 16.10 1972 г.

10.4. Сообщать о полученных на производстве или дома ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье и при необходимости обращаться в медпункт за помощью.

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

10.6. 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, полуфабрикаты и готовую продукцию.

11. Ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил

11.1. Администрация крахмало-паточного предприятия обязана обеспечить:

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

б) регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы;

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

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

11.2. Ответственность за санитарное содержание и санитарное состояние предприятия и за соблюдение настоящих Правил несет директор предприятия.

Ответственность за санитарное состояние и санитарное содержание заводов, цехов, отделений, участков несет руководитель соответствующего завода, цеха, отделения, участка.

Ответственность за санитарное состояние и санитарное содержание складов, лабораторий, столовых несут руководители по принадлежности.

Ответственность за санитарное состояние и санитарное содержание оборудования, аппаратуры и рабочего места несет обслуживающий их рабочий.

11.3. Каждый работник должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

11.4. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы ведомственного и государственного санитарного надзора.

gost.e-ecolog.ru