МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИВОВАРЕННОЙ И БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва—1976

gost.e-ecolog.ru

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Главного государственного санитарного врача СССР
В. Ковшило
28 октября 1974 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Министра пищевой промышленности СССР
Н. Орешкин
24 декабря 1974 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИВОВАРЕННОЙ И БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва—1976

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИВОВАРЕННОЙ И БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

I. Область и порядок применения санитарных правил

1. Настоящие правила определяют санитарные требования к оборудованию и содержанию всех действующих и вновь вводимых в эксплуатацию предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности.

2. При реконструкции действующих предприятий следует руководствоваться строительными нормами и правилами, санитарными нормами проектирования и другими нормативными документами, утвержденными или согласованными Госстроем СССР.

3. Требования настоящих правил по санитарному содержанию предприятия выполняются постоянно и в полном объеме.

4. Требования настоящих правил, связанные с реконструкцией действующих 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.

5. Требования по благоустройству территории, строительству или реконструкции очистных сооружений действующих предприятий выполняются в сроки по согласованию с местными органами санэпидслужбы и другими органами в установленном порядке.

II. Санитарные требования к территории

6. Территория предприятия должна быть освещена в соответствии с действующими нормами.

7. Территория предприятия (двор) в теплое время года должна убираться ежедневно с предварительной поливкой водой. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда посыпаться песком.

8. Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

9. Гара, строительные и другие хозяйственные материалы должны храниться в складах или под навесом, а при временном хранении вне склада — тщательно укрываться брезентом.

10. Для сбора и хранения пивной и квасной дробины должны быть оборудованы бункеры или ящики из водонепроницаемых материалов. Сборники для дробины разрешается размещать только на асфальтированных или бетонированных площадках.

Площадка должна иметь уклоны, направленные к трапам. Транспортировка дробины должна производиться в автомашинах с металлическими водонепроницаемыми закрытыми кузовами или в специальных цистернах, баках, специально оборудованных самосвалах с уплотненными кузовами или машинах с деревянными кузовами обитыми жестью.

11. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые с крышками сборники, емкостью не более двухдневного скопления отбросов и мусора.

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

13. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их заполнения, но не реже одного раза в два дня, с последующей дезинфекцией в теплое время года 20% раствором свежегашеной извести или 10% раствором хлорной извести (на ведро воды 1 кг хлорной извести).

Подлежащие обмену мусоросборники должны поступать на предприятие только после очистки, мойки и дезинфекции.

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

14. Площадки для мусоросборников должны подвергаться ежедневной уборке, и в случае необходимости, дезинфекции.

15. Не допускается заполнение приемников для отходов больше чем на 2/3.

16. Очистка стационарных приемников должна производиться не реже 1 раза в 2 дня. Дезинфекция их 10%-ным раствором хлорной извести проводится в теплый период года.

17. Уборные для посетителей, экспедиторов, шоферов, грузчиков и т. д. рекомендуется устраивать блокированно с вспомогательными зданиями с самостоятельным выходом из уборной на территорию.

Отдельно стоящие уборные должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений.

Уборные должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться 10% раствором хлорной извести или другими равноценными дезинфицирующими средствами.

III. Водоснабжение и канализация

18. Качество воды, используемой для технологических и санитарно-бытовых нужд, должно отвечать требованиям ГОСТа 2874-73 «Вода питьевая». За качеством воды должен быть установлен систематический химический и бактериологический контроль лабораторией предприятия или местной санэпидемстанцией на договорных условиях.

19. За санитарным содержанием и техническим состоянием водопроводных сооружений и артезианских скважин предприятием должен быть установлен систематический контроль.

20. Хозяйственно-питьевой водопровод, питающийся от городского водопровода, не должен иметь непосредственно соединение с водопроводом, питающимся от местного источника водоснабжения.

21. Помещения водяных баков для запасной воды должны быть изолированы, запираться на замок, опломбироваться и содержаться в чистоте.

22. Водобаки должны закрываться крышками, очистка и дезинфекция их должна производиться не реже 1 раза в квартал. На каждом водобаке должен быть трафарет с указанием.

Водобак № . . . . . .
Объем . . . . . $м^3$
Очищен . . . . . 197 г.
Продезинфицирован . . . 197 г.

23. В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук с подведенной к ним горячей и холодной водой через смесители.

Умывальник должен быть обеспечен мылом, дезинфицирующим раствором и полотенцем.

24. Снабжение работающих питьевой водой производится посредством фонтанчиков или сатураторов. Температура питьевой воды должны быть в пределах 8—20°С.

Сатураторные установки для производства газированной воды должны соответствовать «Правилам устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением». Сатураторные установки должны иметь устройство для меха-

нической мойки стаканов. Сатураторные бачки должны периодически, не реже одного раза в год, лудиться или покрываться другими разрешенными органами санитарного надзора составами. Содержание свинца в полуде не должно превышать 1%.

Водяные баки для питьевой воды должны быть опломбированы или закрыты на замок.

Очистка и мытье баков должны производиться не реже 1 раза в месяц водой и жесткими щетками с последующей дезинфекцией известковым молоком или однопроцентным раствором хлорной извести (при 30 минутной экспозиции) и обильным ополаскивании водой. Заменяться вода в бачках должна ежедневно.

25. Канализационные трапы должны быть расположены в стороне от рабочих мест и переходов. Канализационные трапы и диаметр отводящих канализационных труб должны обеспечивать удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Уклон к трапам должен быть не менее 0,03%. Трапы должны иметь решетки и гидравлические запоры.

26. Условия приема загрязненных вод в канализационную сеть населенного пункта или в водоем, а также места сброса и степень очистки вод должны быть согласованы в установленном порядке.

27. Контроль за санитарно-техническим состоянием очистных сооружений возлагается на технически подготовленных лиц.

IV. Санитарные требования к освещению

28. Во всех производственных и подсобных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. Загромождать световые проемы производственным оборудованием, готовыми изделиями, тарой и т. п. как внутри, так и вне здания не допускается.

Примечание: а) в южных районах страны защиты от усиленной инсоляции в летнее время допускается применять защитные устройства (козырьки, щиты, побелку, остекление);

б) склады, а также умывальные, душевые, уборные и гардеробные, при оборудовании в последних механической вентиляции, могут размещаться в помещениях без естественного света;

в) коридоры и склады допускается освещать вторым светом, т. е. через остекленные перегородки, отделяющие помещение от смежных, имеющих естественное освещение.

29. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СНиП П-А. 8-72 «Естественное освещение».

«Нормы проектирования» и СНиП П-А. 9-71 «Искусственное освещение», «Нормы проектирования»;

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

31. Разбитые стекла в окнах подлежат немедленной замене целыми. Устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и т. п. запрещается.

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

33. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны.

34. Запрещается располагать светильники непосредственно над открытым оборудованием.

35. Освещенность на рабочих местах и особенно на местах, предназначенных для контроля за качеством сырья и готовой продукции, должна контролироваться 1 раз в квартал.

36. В случае изменения назначения производственного помещения, а также при перестановке или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

37. 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 выпадения стекла.

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

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

V. Санитарные требования к отоплению и вентиляции. Борьба с шумом и вибрацией

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

41. Цехи, с учетом технологических условий, склады готовой продукции, подсобные и бытовые помещения должны быть обеспечены естественной или механической приточно-вытяж-

ной вентиляцией в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

42. Вентиляционные установки, не обеспечивающие создание предусмотренных санитарными нормами метеорологических условий в производственных помещениях вследствие их неэффективной работы или из-за происшедших изменений в технологическом оборудовании или процессе, должны быть заново запроектированы, реконструированы и после монтажа сданы по согласованию с органами государственного санитарного надзора как новые установки с переоформлением паспорта.

43. Оборудование, в процессе эксплуатации которого выделяется тепло, влага, пыль и др. неблагоприятные факторы, должно быть герметизировано или оборудовано местными вентиляционными устройствами.

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

45. 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.

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

47. Для правильного проведения аэрации производственных зданий должны быть составлены подробные инструкции, учитывающие метеорологические условия в различные периоды года и направления ветров.

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

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

50. Станки, машины, аппараты необходимо оборудовать виброгасящими устройствами.

51. Отопительные приборы должны быть легко доступны для очистки.

VI. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям

52. В реконструируемых предприятиях не разрешается располагать основные производственные цехи, кроме бродильно-лагерных отделений, в подвалах и полуподвальных помещениях.

53. Входы в производственные цехи должны быть оборудованы дезковриками с заправкой дезраствором через день;

54. Изоляция аппаратуры и трубопроводов должна окрашиваться разноцветной масляной краской, согласно требованиям промышленной эстетики (ГОСТ 3464-63).

55. Все открывающиеся наружные проемы (окна и форточки, двери) должны быть в теплое время года защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

56. Потолки и стены всех помещений должны быть оштукатурены, побелены и содержаться в исправном состоянии. Панели в отделениях розлива, бродильном, сусловом, дрожжевом, лагерном и фильтрации должны быть облицованы плиткой или окрашены светлой масляной краской на высоту не менее 1,75 метра, а стены варочного отделения — до потолка.

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

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

59. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных санитарными органами Минздрава СССР или РСФСР для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

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

60. Все производственные и вспомогательные помещения, а также оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте и порядке, и передаваться от смены к смене с обязательными записями результатов санитарного содержания в специальном журнале.

61. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах производится уборочным персоналом, а уборка рабочих мест, оборудования — самими рабочими.

Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

62. Инструктаж вновь поступившего уборочного персонала о правилах уборки должен быть возложен на бригадира или мастера, или сменного инженера.

63. Уборочный инвентарь производственных помещений должен быть маркирован и храниться в отдельных шкафах; запрещается использование его для других целей.

64. Уборщицы производственных помещений должны быть снабжены инвентарем, средствами для мытья и чистки (сода, мыло и т. п.), водоотталкивающей спецодеждой и обувью.

Предприятие, работающее в несколько смен, должно обслуживаться сменным штатом уборщиков.

65. Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и т. п.

Уборка полов в производственных помещениях должна производиться как в процессе, так и по окончании работы. По окончании работы производится влажная уборка всех сухих помещений, оборудования и инвентаря. Прежде всего протираются влажной тряпкой двери, панели, карнизы, подоконники, отопительные приборы, трубопроводы и т. п., затем приступают к уборке полов. Во влажных помещениях уборка ведется до полного удаления влаги.

66. Оконные стекла, внутренние рамы и пространства между рамами промываются и протираются по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

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

При появлении плесени стены, потолки, углы — перед побелкой обрабатывются микоцидным антисептиком.

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

68. Все двери производственных помещений должны еженедельно промываться горячей водой с мылом и протираться насухо. Особо тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

Перила лестничных клеток должны промываться не реже 1 раза в смену.

Отопительные приборы должны протираться влажной тряпкой, пространства за радиаторами счищаются от загряз-

нения и мусора по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

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

70. Решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и каналы должны очищаться соответствующими работниками (электромонтеры, слесари) периодически по мере загрязнения при полном выключении моторов и рубильников.

71. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается только с разрешения администрации и только в санитарной одежде.

72. На дворе перед входами в производственные, подсобные, административные помещения, склады должны быть приспособления для очистки обуви — скребки, решетки, коврики.

73. Запрещается хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей и т. п. у рабочего места в пищевых производственных помещениях.

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

74. Небольшие ремонтные работы разрешается выполнять без остановки производства, при условии надежной защиты от попадания посторонних предметов в продукцию.

75. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта разрешается только после осмотра их мастером отделения, сменным инженером (начальником смены) и инженером по технике безопасности.

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

76. Все поступающее сырье, вспомогательные, таро-упаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующим ГОСТам или техническим условиям.

77. В производстве безалкогольных напитков допускается использовать красители, ароматические вещества и пищевые кислоты, только разрешенные к применению для данных целей Министерством здравоохранения СССР.

78. Поступившие красители, эссенции, кислоты должны иметь сертификаты и храниться в упаковке завода-изготовителя. Пересыпание, переливание красителей, эссенций, кислот в другую посуду для хранения не допускается. Хранение их должно производиться в специальных шкафах на материальном складе.

79. Складские помещения для пищевых продуктов должны иметь исправные крыши, потолки, стены и полы. У входа в склад должны быть приспособления для очистки обуви (скребки, решетки).

80. Побелка стен и потолков должна производиться не реже 1 раза в год.

81. При складе должно быть выделено обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником, снабженным мылом и полотенцем.

82. Все пищевое сырье, поступающее на склад, должно иметь соответствующее качественное удостоверение (сертификат) и храниться партиями, которые должны быть маркированы (№ и дата поступления). Образцы каждой партии предъявляются для исследования в лабораторию. Отпуск сырья в производство допускается после получения заключения лаборатории, подтверждающего его пригодность и соответствие действующим нормативно-техническим требованиям.

83. Ящики с готовой продукцией должны храниться в складах на расстоянии 70 см от стен, штабелями с соблюдением между ними проходов.

84. Склад для хмеля должен быть сухим, темным, хорошо вентилируемым, охлаждаемым, оборудован стеллажами, установленными на высоте не менее 25—30 см от пола. К стенам, потолкам и полам должен быть легкий доступ для чистки и дезинфекции. Температура хранения хмеля около +2°С.

Склад для хмеля перед приемом хмеля нового урожая должен быть отремонтирован, очищен от пыли, побелен известью, должен иметь термометр. Не допускается хранение хмеля с любыми другими материалами.

85. Вентиляционные отверстия складских помещений—слуховые окна, должны быть засетчены металлической сеткой с размерами ячеек 5×5 мм для предупреждения залета птиц и проникновения грызунов. Окна должны быть застеклены.

86. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, категорически запрещается совместное хранение непищевых материалов, отходов и сметов зерна, сахара и др.

87. Затаренное сырье в мешках должно храниться на стеллажах на расстоянии от пола 25—30 см, не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,5 м и шириной главного прохода не менее 1,5 метра.

88. Уборка складского помещения (потолка, стен, полов) должна производиться не реже 1 раза в неделю, а мытье полов — по мере надобности.

89. Помещения для хранения ячменя в летнее время перед приемом ячменя нового урожая должны тщательно очищаться с последующей дезобработкой стен, потолка, пола и подполья. Для этой цели применяются: хлорная и свежегашеная известь, каустическая сода и газообразные дезсредства по согласованию с саннадзором.

90. Вся новая и оборотная стеклянная тара, поступающая на завод, обязательно должна быть проверена в посудном цехе и принята в соответствии с требованиями, установленными ГОСТ и правилами приемки оборотной стеклянной тары.

91. Оборотные ящики, поступающие на завод с посудой, проверяют на прочность и исправность, а также их чистоту. Для механической очистки и мойки ящиков должно быть оборудовано помещение.

92. В зимнее время поступающие на завод бутылки должны подогреваться в помещении склада до температуры 10° во избежание повышенных температурных перепадов и увеличения термического боя посуды. При поступлении в машину холодных бутылок может также нарушаться температурный режим мойки, вследствие чего качество мойки бутылок резко понижается.

Содержание помещений и оборудования производственных цехов

Элеватор и солодовня

93. Помещение для очистки зерна оснащается вентиляцией и пылеуловителями, все зерноочистительные машины должны находиться в исправном состоянии и не пропускать зерновой пыли в помещение.

94. Уборка пыли со стен, аппаратуры и инвентаря должна производиться ежесменно электрическими пылесосами или слегка увлажненной тряпкой.

95. Ячмень, поступающий на замочку, должен тщательно промываться и дезинфицироваться, во вторую замочную воду вводится раствор негашеной извести (CaO) из расчета 150—300 г и на каждые 100 кг замачиваемого ячменя в виде известкового молока или раствор хлорной извести из расчета 15—30 г на каждые 100 г замачиваемого ячменя.

96. После освобождения солодовенного тока от зерна и перед загрузкой пол и панели на высоту 20 см должны быть

хорошо промыты и продезинфицированы хлорно-известковым молоком или 2% раствором марганцево-кислого калия, после чего промыты водой.

97. При работе, связанной с хождением по зерну, рабочие должны быть обеспечены санобувью (резиновые сапоги или брезентовые чулки, которые одеваются поверх обуви).

98. Резиновые сапоги перед началом работы обязательно обеззараживают 2% водным раствором хлорной извести в специальных окоренках, а брезентовые чулки промывают водой. Обувь должна храниться в специальном шкафу. Перед входом на тока должны быть оборудованы дезинфицирующие коврики.

99. Замочные чаны, солодорастительные ящики, барабаны после каждого цикла работы чистят, моют и дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течение двух часов.

100. Каждый ящик после освобождения белят известью; подситовые пространства после механической чистки обрабатывают 2% раствором хлорной извести.

101. Одновременно тщательно чистят, моют и дезинфицируют ящичные сита, перегородки в ящиках и ворошители для зерна.

102. При наличии «передвижной грядки» внимательно следят за тем, чтобы зерно предыдущей партии не застревало в ковшах солодоворошителя и в системе цепных передач.

103. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищают ежедневно.

104. Периодичность остановки для чистки, мойки и дезинфекции ящиков с «передвижной грядкой», а также обработки камеры кондиционирования воздуха и чистки форсунок, устанавливается инструкцией, разрабатываемой предприятием.

105. Расстояние от конца лотка или трубы, подающей ячмень в замочный чан, до поверхности воды (в целях обеспыливания) должно быть минимальным.

106. После каждого спуска солода в овинах необходимо решетки очищать от ростков и пыли, а стены, окна и двери обметать.

Сушка солода

107. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметают не реже одного раза в неделю, белят не реже одного раза в квартал. Окна и двери протирают влажной тряпкой.

108. Зонт и вытяжную трубу в солодосушилке очищают и дезинфицируют не реже одного раза в месяц.

109. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия (ПСХА) должны обрабатываться механически (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

110. Калориферное отделение следует очищать от ростков не реже одного раза в сутки.

Варочный цех

Дробильное отделение

111. Потолок и стены помещения мельницы (над варочным отделением) должна очищаться пылесосом от пыли, паутины не реже одного раза в неделю и белиться не реже одного раза в квартал.

112. Дробильные машины и ящики для солода должны ежедневно очищаться пылесосом от мучной пыли и загрязнения.

Стационарные и передвижные (деревянные или железные) сборники для дробленого солода должны быть пыленепроницаемыми.

Варочное отделение

113. Внутренняя поверхность варочных котлов, фильтрационных чанов и хмелецедильника должна промываться перед каждой новой варкой и по окончании ее, а наружные медные части — очищаться до блеска.

114. После окончания фильтрации затора на заторном фильтре рамы и плиты ополаскивают от остатков дробины и моют горячей водой мягкими щетками, салфетки из хлопчатобумажной или синтетической ткани должны быть тщательно промыты горячей водой в салфетомойке.

115. Все суслопроводы после каждой перекачки промывать холодной водой, затем пропаривать в течение 15—20 мин. и вновь промывать холодной водой, шланги промывать и дезинфицировать.

116. При применении стеклянных термостойких трубопроводов коммуникация и арматура должны быть плотно пригнаны и не допускать пропуска пара при пропаривании коммуникации.

117. Наружную очистку варочных котлов производить не реже 1 раза в сутки.

Хранение сырья (солода и хмеля, сахара и несоложеных материалов) в варочном помещении запрещается.

118. Солодовая и хмелевая дробина после промывки должна немедленно удаляться из цеха в специально отведенные сборники. Шнеки и ящики для дробины после освобождения следует тщательно промывать, один раз в неделю пропаривать или дезинфицировать.

119. Запасные баки для холодной и горячей воды должны плотно закрываться и промываться не реже 1 раза в месяц и дезинфицироваться известковым молоком или хлорной известью, после чего тщательно ополаскиваться чистой водой.

Бродильный цех

Отделение отстойных чанов и тарелок

120. Резиновые шланги, которыми подается вода для мойки тарелок и чанов, должны храниться подвешенными на специальных крюках. Категорически запрещается оставлять концы шлангов на полу.

121. Поверхность тарелок и отстойных чанов должна быть гладкой, без выбоин. Поверхность тарелок должна быть с уклоном к спускному трапу.

122. После освобождения тарелок и чанов от сусла должна производиться их уборка. При этом внутренняя поверхность тарелок и чанов очищается от остатков сусла с помощью щеток, резиновых скребков и воды, дезинфицируется 2% раствором хлорной извести и ополаскивается водой. Запрещается после мойки в тарелках и чанах оставлять воду. Тарелки и отстойные чаны при проведении общезаводской дезинфекции должны заливаться антиформином.

123. При уборке тарелок и чанов необходимо очищать и промывать сетки сусловых спусковых отверстий.

124. Мыть тарелки, отстойные чаны и промежуточные сборники сусла рабочий должен в специальном комбинезоне и сапогах. Эта санодежда должна храниться в специальных шкафах в помещении тарелок или чанов. Использовать санодежду рабочих-мойщиков для других целей запрещается. Щетки и обувь рабочих-мойщиков должны быть продезинфицированы 2% водным раствором хлорной извести.

125. При использовании сепараторов для осветления сусла сепаратор в конце каждой смены подключают на централизованную мойку, промывают 15 мин. раствором щелочи, нагретым до 70°, затем теплой и холодной водой.

126. При работе с отстойным чаном типа «Верпуль» очистка и дезинфекция его производится в конце каждой смены

способом, описанным в п. 122. При проведении общезаводской дезинфекции после обычной обработки к чану подается горячая вода (70—90°), обеспечивающая пропарку в течение 30 мин.

127. Помещение тарелок и отстойных чанов должно быть изолированным, вход в него посторонним лицам запрещается.

128. Жалюзи, устраиваемые в потолке и стенах для доступа воздуха, обеспечиваются сетками от мух.

129. Стропила и верхние жалюзи очищать от пыли и промывать с помощью пожарных брандсбойтов по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

130. Суслопроводы между тарелками или чанами и холодильными аппаратами после каждого пуска тарелочного отстоя должны промываться и пропариваться, раз в неделю дезинфицироваться.

Холодильные аппараты

131. Закрытые холодильные аппараты (трубчатые и пластинчатые) ежедневно промывают водой и обрабатывают горячим (60°) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 минут с последующим промыванием теплой и холодной водой.

132. Открытые оросительные холодильники ежесуточно смазываются на 30 мин. густым раствором известкового молока, очищаются щетками и промываются водой.

Распределительная трубка разбирается, чистится ершами, пропаривается и промывается водой.

Пивной камень по мере надобности с поверхности холодильника удаляется раствором каустической соды или смесью дрожжей с серной кислотой (на 10 л дрожжей 150—200 г технической серной кислоты).

133. Помещение открытых оросительных холодильных аппаратов должно быть во время отсутствия обслуживающего персонала закрыто на замок. Вход посторонним лицам воспрещается.

134. Фильтр-пресс, белкового отстоя после каждого употребления чистится ершами и промывается водой со щетками. Полотнища подвергаются предварительной мойке с последующим пропариванием и пропариванием или кипячением.

Бродильное отделение

135. Помещение бродильного отделения должно быть обеспечено вентиляцией и в течение всего года ровной температурой 5—8°.

136. Осмолка пивной смолкой или канифольным лаком железных бродильных чанов и парафинирование деревянных емкостей должно производиться не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее поправка.

Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками и эмалями, и другими материалами, применение которых разрешено органами Министерства здравоохранения СССР и РСФСР.

137. Алюминиевые и эмалированные бродильные чаны внутри не покрывают никакими защитными покрытиями. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашивают водостойкими красками.

138. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги.

139. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 мин. с последующим тщательным ополаскиванием водой.

Выбирать оставшуюся на дне воду тряпками запрещается.

140. При наличии моющих головок проводить предварительную очистку бродильных емкостей от дрожжей и остатков деки водой под давлением 6—8 атм в течение 30 мин. Затем на поверхность емкости под давлением наносится дезинфицирующий раствор и выдерживается в течение 20 мин. Дезинфектант смывается водой под давлением в течение 3 мин.

141. Аналогичным образом обрабатываются емкости лагерного цеха.

142. В качестве дезинфицирующих средств для бродильных емкостей (кроме алюминиевых) применяются 3% раствор каустической соды, 3% раствор антиформина, 2% раствор формалина и четырехаммонийное соединение катапин в концентрации 1:2500.

143. Для дезинфекции алюминиевых емкостей применяется 2% формалин или кислый эльмоцид (смесь растворов азотной кислоты и азотно-кислого калия).

Запрещается применять щелочные дезинфицирующие растворы (хлорную известь, каустическую и кальцинированную соду, антиформин).

144. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17—19% раствором азотной кислоты или раствором сульфаминовой кислоты (0,5—1,5 кг на 10 л воды).

145. Деревянные дрожжевые ванночки должны быть покрыты пищевым парафином, лаком или смолкой.

146. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для сусла, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления должны быть хорошо промыты и храниться в специальном шкафу.

147. Дрожжевые ванночки перед наполнением обеззараживать 1% раствором хлорной извести, антиформином или другими дезсредствами, после чего тщательно прополаскивать чистой водой.

148. Суслопровод между холодильными аппаратами и бродильными чанами промывается холодной водой и пропаривается 1 раз в сутки, при этом выходящая из шланга вода должна иметь температуру не ниже 85°С и проходить через суслопроводы в течение не менее 15 минут.

149. Пивопровод, соединяющий бродильные чаны с лагерным отделением, надлежит промывать холодной водой после каждого спуска и пропаривать не реже 1 раз в неделю с последующей промывкой холодной водой.

150. Все резиновые шланги в бродильном и лагерном отделениях до начала и по окончании работ промывать водой и один раз в неделю обеззараживать антиформином с тщательной промывкой водой. После работы шланги должны храниться на стойках, при перерывах в работе концы шлангов должны подвешиваться на подставки или держатели.

151. Дезинфекцию коммуникаций бродильного и лагерного отделений наиболее эффективно проводить принудительным способом в замкнутой системе.

152. Мытье полов и мостков производится водой и щетками ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

153. Начальник бродильного цеха обязан вести журнал для записи мероприятий по обеззараживанию аппаратуры, с указанием времени пропарки и дезинфекции.

Отделение чистой культуры дрожжей

154. Входить в отделение чистых культур разрешается ограниченному числу лиц, непосредственно занятых работой и знакомых с соблюдением условий стерильности.

155. Вся аппаратура отделения чистых культур должна обеспечивать работу в асептических условиях.

156. Воздух, поступающий в стерилизатор и в цилиндры для сбраживания, должен проходить через воздушные фильтры, обеспечивающие его полную стерильность.

157. Дрожжерастильные аппараты любой системы перед началом работы стерилизуют паром в течение 45 мин. под давлением 0,5—1,0 атм.

158. Не реже одного раза в месяц (или при замене чистой культуры) все емкости дрожжерастильных аппаратов освобождаются от осадка струей воды под давлением, стенки чистятся механически и тщательно промываются водой.

Допускается применение моющих средств, принятых в пищевой промышленности, с последующим многократным ополаскиванием.

159. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убирается, струей воды удаляются остатки сусла с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими растворами.

Лагерный цех

160. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек должна производиться не реже 1 раза в неделю.

161. Осмолка лагерных бочек и железных банков пивной смолкой, канифольным лаком или другими видами покрытий, разрешенными санитарными органами Минздрава СССР и РСФСР, производится не реже одного раза в год; в случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится подправка ее.

162. По мере освобождения лагерные танки моют чистой водой со щетками, дезинфицируют и тщательно промывают струей воды. Для дезинфекции алюминиевых танков применяют 2% раствор формалина или кислый эльмоцид.

163. При механической мойке лагерных бочек и танков струей воды под давлением 6—8 атм в течение 3 мин. смывают остатки дрожжей, затем обрабатывают поверхность дезинфицирующим раствором, и после 30 минутной выдержки вновь обрабатывают водой в течение 3 минут.

164. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом розлива перед и после каждого пуска пива промывают в течение 10 мин. водой.

165. Трубопроводы между фильтрационным отделением и лагерным цехом один раз в неделю промывают водой и пропаривают в течение 10 мин.

Фильтрационное отделение

166. Металлические и эбонитовые рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промывают водой со щетками, не реже одного раз в неделю дезинфицируют антиформином.

167. Фильтрационная масса должна тщательно промываться холодной водой до полного удаления пены на поверхности промывной воды, затем промываться горячей водой при температуре 80° в течение 1 часа и промываться холодной водой. Обработанная фильтрмасса хранится в закрытых приемниках.

168. Работу с промытой и спрессованной фильтрмассой следует производить в резиновых перчатках, продезинфицированных в 1% водном растворе хлорной извести и промытых водой.

169. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключат на циркуляционную мойку щелочью и водой (см. п. 137); не реже одного раза в неделю их следует разбирать и чистить мягкими щетками с применением 1—2% раствора каустической соды с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

170. При использовании диатомитовых фильтров ежедневно после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра, фильтр промывают холодной, а затем горячей водой с температурой 85—90° в течение 15—20 мин. Горячую воду вытесняют холодной и оставляют до следующего цикла работы.

171. Один раз в неделю систему фильтра заполняют 1% раствором каустической соды при температуре 60°, который циркулирует в замкнутом цикле в течение 15 минут. После этого фильтр промывают горячей и холодной водой и обрабатывают дезинфицирующим раствором (антиформин) с последующей промывкой холодной водой.

172 Сетчатые фильтры один раз в месяц промывают 1% раствором азотной кислоты.

173. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатывают паром при разности давлений в 0,5 атмосфер.

Купажное отделение

174. Купажеры и весь сиропопровод 1 раз в неделю надлежит разбирать, подвергать механической очистке, промывать горячей водой, дезинфицировать антиформином с последующей тщательной промывкой водой. В случае применения емкостей из алюминия дезинфекцию производить 2% раствором формалина или кислого эльмоцида.

175. Купажеры должны быть герметически закрыты и чиститься снаружи ежедневно.

176. Купажеры, дозаторы и соединяющие их трубопроводы перед началом и после окончания работы промывать чистой водой.

177. Сироповарочные котлы до и после каждой варки промывать внутри горячей водой, а снаружи ежедневно чистить.

Для варки сиропов допускается применение нелуженых внутренней поверхности котлов (зеркальный блеск).

178. Полуда купажеров, сатураторов, изобарометров, сироповарочных котлов должна быть исправной. Лужение аппаратуры должно производиться своевременно, но не реже одного раза в год.

Полуда новой и вновь полуженной аппаратуры до ввода в эксплуатацию должна подвергаться лабораторному исследованию на соли тяжелых металлов. Для полуды разрешается применять олово марок 01—02. В полуде содержание свинца не должно превышать 1%.

179. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций пропаривать, мыть горячей водой, дезинфицировать и ополаскивать многократно водой.

Производство хлебного кваса

180. Стеллажи для хранения квасных хлебцев должны располагаться от стен на расстоянии 10 см. Стеллажи 1—2 раза в месяц дезинфицируют.

181. Оборудование хлебодробильного отделения (дробилка квасных хлебцев, дробилка ржаного и ячменного солода) и передаточные механизмы (элеваторы, транспортеры, насосы для перекачки смеси в настойный чан) необходимо не реже одного раза в неделю очищать от остатков сырья.

182. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купажирования сусла с сахаром после каждого цикла работы промывать водой и пропаривать, 2 раза в неделю дезинфицировать.

183. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промывают водой до полного удаления остаточной гущи.

Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируют пропариванием или хлорированием.

184. При круглосуточной работе предприятий теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, для охлаждения сброженного сусла, для охлаждения кваса, суслопроводы дезинфицировать один раз в неделю в течение 5—6 час.

185. При периодической (двухсменной работе в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный (настойный) чан. Суслопроводы промы-

вают горячей водой. Дезинфекцию суслопроводов проводят 2 раза в месяц антиформином или горячим раствором кальцинированной соды.

186. Открытые бродильные чаны и купажные чаны следует после каждого цикла промывать водой и 2 раза в неделю дезинфицировать.

187. Для приготовления хлебного кваса использовать только чистые культуры дрожжей и молочно-кислых бактерий.

188. Бродильно-купажные аппараты внутри покрываются материалами, разрешенными санитарными органами Министерства здравоохранения СССР и РСФСР.

Бродильно-купажные аппараты мыть раз в неделю проточной водой, дезинфицировать один раз в месяц (в зимнее время), два раза в месяц (в летний период).

189. Насосы для кваса, мерники готового кваса, гребенки для розлива кваса в автотермоцистерны, изобарический аппарат для розлива кваса в бочки промывать ежедневно после окончания розлива.

Раз в неделю обрабатывать острым паром в течение 10 мин., затем промывать водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной и не исчезнет запах и привкус.

190. В помещении для разведения чистых культур перед началом работ производят влажную уборку, с последующим применением бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха.

Все емкости установки Грейнера (для разводки чистых культур дрожжей) стерилизовать паром.

191. Оборудование сироповарочного отделения (котлы и весь трубопровод, связанный с ними, емкости для хранения сиропа) дезинфицировать 1 раз в неделю. Для дезинфекции емкостей, сделанных из алюминия, применять кислый эльмоцид (смесь азотной кислоты и азотнокислого калия).

Общая дезинфекция

192. На предприятиях пивоваренной и безалкогольной промышленности кроме ежедневной дезинфекции должна проводиться общая дезинфекция помещения, оборудования, аппаратуры и инвентаря с остановкой всего производства.

Общая дезинфекция должна производиться не реже двух раз в месяц.

193. Перед дезинфекцией производится тщательная механическая очистка оборудования и аппаратуры.

194. Для дезинфекции могут применяться следующие дезинфицирующие средства: хлорная известь — (2—4% раствор), каустическая сода (0,5—3% раствор), кальцинированная сода (1—6% раствор), антиформин (раствор хлорной извести, кальцинированной и каустической соды), кислый эльмоцид и другие дезинфицирующие средства по согласованию с органами санитарного надзора.

Для дезинфекции должны использоваться только свежеприготовленные растворы.

Примечание: для дезинфекции применяется хлорная известь ГОСТ 1692-58. В случае уменьшения активного хлора необходимо делать соответствующий пересчет.

195. Химические вещества для приготовления дезинфицирующих средств должны храниться в отдельном закрытом помещении.

После дезинфекции все оборудование, аппаратура тщательно промываются водой до полного удаления дезинфицирующего раствора. Промывные воды отбираются для микробиологического контроля (1—2 раза в месяц).

196. Для дезинфекции производственного оборудования в производстве пива и кваса дезинфицирующий раствор (антиформин) наливается в заторный чан или в специально оборудованные для этих целей емкости, пропускается через варочное отделение по суслопроводам на тарелки, отстойные чаны, в бродильный цех, по пивопроводам в лагерное отделение, в цех розлива и выдерживается по всей коммуникации в течение двух часов.

197. После дезинфекции все коммуникации промываются горячей водой, пропариваются и ополаскиваются холодной водой.

198. Одновременно с помощью ершей должна производиться очистка и последующая дезинфекция (антиформином или водным раствором хлорной извести) всех резиновых шлангов. Резиновые трубки холодильных змеевиков и бродильных чанов должны прочищаться от засорений и с наружной стороны дезинфицироваться.

199. Общая дезинфекция аппаратуры и трубопроводов в отделении производства безалкогольных напитков должна производиться не реже одного раза в неделю. Для этого купажные баки заполняются дезинфицирующим раствором, который пропускается через все трубопроводы, дозировочные, розливные машины и выдерживается в них до 2-х часов. После спуска дезинфицирующего раствора вся сеть промывается водой.

200. Одновременно надлежит очищать и дезинфицировать воздушные и водяные фильтры. Все водопроводные трубы, начиная с сатуратора, дезинфицировать антиформином или раствором хлорной извести.

201. Для мытья и дезинфекции внутренних поверхностей емкостей должна применяться специальная санитарная одежда и обувь (комбинезоны, резиновые сапоги). Санитарная одежда должна храниться в каждом цехе в специальном шкафу, применять ее для других целей запрещается.

202. Оборудование необходимо мыть специальными щетками, употреблять для мойки тряпки категорически запрещается.

203. Рукава и шланги, применяемые для мойки оборудования, должны подвешиваться на стене или помещаться на специальных стеллажах.

Мойка бутылок

204. Предварительная мойка сильно загрязненных бутылок производится 5% раствором кальцинированной соды или в 2—3% растворе технической соляной кислоты.

205. Бутылки, подвергнутые предварительной мойке, должны в тот же день или не позднее следующего дня направляться для окончательной мойки.

206. Бутылки перед загрузкой в моечные ванны должны подвергаться повторному бракеражу.

Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или с посторонним запахом в мойку не допускаются.

207. Для мойки бутылок применяются растворы каустической и кальцинированной соды и тринатрийфосфата, концентрация которых проверяется ежесменно лабораторными работниками ОТК.

208. Мойка бутылок в бутыломоечных машинах различных марок должна производиться в строгом соответствии с инструкцией, разработанной в соответствии с марками машин. Ополаскивание бутылок производится водой под давлением не менее 1,5 атм.

209. Чистка моечных машин должна производиться не реже двух раз в неделю. Моющий раствор спускается, моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и др. мусора. Внутреннюю поверхность моечных ванн смазывают 2% водным раствором хлорной извести и через час смывают водой.

Вымытые моечные ванны заполняются новым моющим раствором.

210. При механизированной мойке разрешается вторичное использование моющего раствора после его регенерации. Для этого использованный раствор отстаивают, фильтруют и добавляют щелочи до исходной концентрации.

211. Температурный и щелочной режим бутыломоечных машин устанавливается в соответствии с технологической инструкцией в зависимости от марки машин.

212. За режимом работы бутыломоечных машин должен быть установлен систематический технический и лабораторный контроль.

213. При ручной мойке бутылок вода в моечных ваннах должна меняться не реже двух раз в смену. По окончании смены моечные ванны подвергаются механической очистке и промываются водой.

214. Вымытые бутылки должны подвергаться контролю перед световым экраном. Недостаточно вымытые бутылки возвращаются на повторную мойку.

215. Для сбора стеклобоя должен быть оборудован специальный бункер. Освобождение бункера от стеклобоя должно производиться самотеком непосредственно в кузов машины.

Бутылочный розлив пива, кваса и безалкогольных напитков

216. Вся система розлива и одновременно пивонапорные баки и вся аппаратура купажного отделения один раз в неделю должны подвергаться механической очистке, после чего проводится дезинфекция паром или антиформином с последующим промыванием чистой водой.

217. Пивонапорный бак мыть щетками ежедневно и один раз в неделю дезинфицировать антиформином или однопроцентным водным раствором хлорной извести. Если бал выполнен из алюминия, то дезинфицировать его следует 2% раствором формалина или кислым эльмоцидом.

218. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков, промывать обильной струей воды 1 раз в неделю. Выработку безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов запретить.

Перед поступлением на сатуратор вода должна быть пропущена через специальные фильтры и охлаждена до температуры +4°.

Чистить воздушные фильтры и перезаряжать необходимо не реже 2-х раз в месяц.

219. Розливные агрегаты до и после розлива продукции (пива, безалкогольных напитков) промывать чистой водой.

220. Полную разборку и чистку всей аппаратуры производить 1 раз в неделю.

221. Пивопровод между фильтрационным отделением и розливными агрегатами пропаривать один раз в неделю в течение 15 минут.

222. Кроненпробка для укупоривания бутылок должна соответствовать техническим условиям. Храниться в сухом помещении при температуре не выше 15°С, в ларях или ящиках, имеющих гигиенические покрытия. Кроненпробка, затаренная в крафтмешки, должна храниться на стеллажах.

223. Бракераж готовой продукции производить после налива до наклейки этикеток; обязательна выборочная проверка качества продукции со стороны СТК в розливе и экспедиции.

224. На всех пивзаводах, цехах по приготовлению хлебного кваса и безалкогольных напитков обязательно иметь в лабораториях бактериологические кабинеты.

225. Мелкий инвентарь хранить на специальных пристенных стеллажах или полках.

Мойка бочек

226. Мойка бочек должна производиться следующим образом:

а) бочки предварительно осматриваются при освещении внутренней поверхности электролампами низкого напряжения для выявления наличия шкантов, пробок и других посторонних предметов и определения состояния осмолки;

б) после удаления посторонних предметов, проверки целостности смолки и отсутствия запахов, бочки на 1/4 их объема наполняются горячей водой (45—55°) и передаются на вращающиеся катки моечных машин, где наружная поверхность их очищается щетками и промывается горячей водой;

в) после этого бочки ополаскиваются с помощью 3 последовательных шприцев под давлением воды не менее 1,5—2,0 атм.

227. При наличии бочкомоечных автоматов в конце каждой смены все части, соприкасающиеся с бочками (щетки, прижимные механизмы, планики и т. д.) промываются сильной струей воды и ополаскиваются горячей водой. Дезинфекция производится в дни общей обработки предприятия.

228. Мойка бочек ручным способом запрещается. В исключительных случаях при ручной мойке бочек внутреннюю поверхность их надлежит дезинфицировать водным осветлен-

ным 0,5—1% раствором хлорной извести, после чего бочки споласкивать чистой водой на двух последовательных шприцах.

229. При мойке неосмоленных бочек, употребляемых для розлива сиропов, температура воды должна быть не ниже 80°.

230. После окончания мойки производить контрольный повторный осмотр (бракераж) бочек.

231. Вымытые бочки закрывать чистыми шкантами поперечного сечения и транспортировать по рельсам в отделение бочкового розлива. Передвигать по полу вымытые бочки запрещается.

Шканты для укупорки бочек должны храниться в специальных окоренках с водным (0,01%) раствором хлорной извести.

232. Внутреннюю поверхность бочек покрывать ровным слоем смолки. Смолка не должна сообщать пиву постороннего запаха, привкуса и растворяться в пиве.

Бочковой розлив пива и кваса

233. Розливные аппараты ежедневно перед и после пуска пива и кваса промывать осветленной хлорной водой, с последующей промывкой холодной водой.

234. Розливные аппараты должны 1 раз в неделю разбираться, механически очищаться щетками, промываться водой, дезинфицироваться антиформином с последующим ополаскиванием водой.

235. Втулочное отверстие налитой пивом или квасом бочки должны быть немедленно плотно укупорено чистым шкантом.

Транспортировка напитков

236. Перевозка напитков должна осуществляться транспортом, который не должен использоваться для перевозки непищевых продуктов, загрязняющих транспорт.

237. Автотермоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5—6 минут при закрытом люке и ополаскивают водой.

Арматуру промывать и пропаривать.

238. Транспортные средства для перевозки напитков должны быть чистыми, снабжены брезентом или другими плотными покрытиями для защиты продукции от атмосферных влияний (солнечных лучей, дождя, снега, пыли и т. п.).

239. Погрузка и выгрузка пива и безалкогольных напитков должны производиться с соблюдением всех необходимых мер

предосторожности, под бочки при спуске с автомашин подкладываются старые автомобильные покрышки или мешки с соломой в целях сохранения целостности смолки.

VIII. Санитарные требования к бытовым помещениям

240. Предприятия должны иметь бытовые помещения в соответствии с требованиями норм проектирования вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

241. Бельевые чистого и грязного белья должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи белья.

Допускается располагать бельевые в смежных помещениях, имеющих изолированные входы.

Хранить чистое белье, санодежду следует в шкафах, на стеллажах; грязное — в ларях.

242. При умывальниках, в шлюзах уборных должно быть мыло, полотенце и дезинфицирующий раствор для обработки рук и вешалка для халатов.

243. Унитазы должны быть с педальными спусками для смывных вод. Уборные надлежит регулярно снабжать туалетной бумагой. Перед входом необходимо иметь коврик для дезинфекции обуви.

244. В бытовых помещениях уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаться от мочекислых солей технической соляной кислотой.

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

IX. Мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами

246. В помещения предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).

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

248. С наступлением весны все открывающиеся окна производственных помещений должны быть затянуты металлической сеткой или марлей.

249. Дезинфекция должна производиться в соответствии с инструкцией по борьбе с мухами, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

250. Перед дезинфекцией сырье, готовая продукция и инвентарь должны выноситься из помещения; обработке подлежат только стены, потолки и оконные переплеты; запрещается обработка полов, оборудования (столов, транспортеров и т. п.) и применение для дезинсекции бумаги — мухомор, фтористых препаратов и формалина.

251. При обнаружении появления тараканов немедленно производится тщательная уборка помещения и ошпаривание кипятком инвентаря.

X. Правила личной гигиены работников

252. Работники предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) перед поступлением на работу пройти медицинский осмотр, обследование на бактерионосительство, гельминтозы и рентгенологическое исследование (рентгеноскопия, флюорография), сделать прививки против инфекционных желудочно-кишечных заболеваний и прослушать санитарный инструктаж. Впоследствии проходить медицинские осмотры и исследования в сроки, установленные местной санэпидемслужбой;

Примечание: браковщицы пива и безалкогольных напитков проходят проверку остроты зрения один раз в квартал.

б) прослушать курс санитарного минимума, сдать зачет в срок по указанию санитарного надзора и посещать лекции и беседы врачей;

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

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

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

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

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

253. Рабочие, ИТР и служащие предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности обязаны:

— своевременно проходить медицинский осмотр, быть чистоплотными;

— относиться к оборудованию, инвентарю и санодежде бережно;

— соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной, следить за чистотой инвентаря и оборудования.

254. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его мастеру, бригадиру или сменщику в чистоте и порядке; соблюдать меры по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию, сообщать свои подозрения о недоброкачественном сырье, продукции — дирекции и врачу, без разрешения которых данные продукты не могут быть допущены к дальнейшей переработке и реализации.

255. Сообщать сменной администрации о полученных на производстве или дома порезах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях и обращаться в медпункт.

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

а) выполнять правила личной гигиены (личная опрятность, пользование спецодеждой, содержание инструмента и рук в чистоте);

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 примесей в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

XI. Ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил

257. Администрация предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности обязана обеспечить:

а) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами, а также индивидуальными средствами защиты органов дыхания, зрения, слуха и др.;

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

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

г) систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

д) прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками основных производственных цехов и отделений;

е) необходимое количество личных медицинских книжек установленного образца для каждого работника, подлежащего медосмотру, и предварительное представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские осмотры, списков (в 2-х экземплярах) работников для отметки даты и результатов обследований, а также следить за своевременным прохождением работниками медицинских обследований.

258. Ответственность за санитарное состояние предприятий и за соблюдение настоящих правил несет директор предприятия.

Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений предприятия несет руководитель соответствующего цеха отделения (бригадир, мастер и сменный инженер, начальник смены).

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

Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места (площади, цеха, отделения) несет рабочий цеха, отделения, станка, аппарата.

259. Директор предприятия обязан организовать проверку санитарных зданий и правил санитарно-гигиенического режима на предприятии — рабочих, ИТР, служащих, соприкасающихся с сырьем и готовой продукции в процессе работы.

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

261. Вновь принимаемых лиц допускать к работе лишь после проведения санитарного инструктажа и ознакомления их с санитарными правилами.

Контроль за исполнением настоящих Санитарных правил возлагается на ведомственную и государственную санитарную службу.

С утверждением настоящих Санитарных правил, Правила для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности МПП СССР, утвержденные 17 декабря 1951 года, теряют силу.

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. Область и порядок применения санитарных правил . . 3
II. Санитарные требования к территории 3
III. Водоснабжение и канализация 5
IV. Санитарные требования к освещению 6
V. Санитарные требования к отоплению и вентиляции Борьба с шумом и вибрацией 7
VI. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям 9
VII. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу и выпуску готовой продукции 11
VIII. Санитарные требования к бытовым помещениям . . 29
IX. Мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами 29
X. Правила личной гигиены работников 30
XI. Ответственность за соблюдением настоящих санитарных правил 31

Л-77065 от 28/I-1976 г. Зак. 364 Тир. 800
Типография Министерства здравоохранения СССР

gost.e-ecolog.ru