ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПОПАДАНИЯ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ В МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Общие положения

§ 1. Вход в производственные цехи завода (консервный, маслодельный, дополнительных продуктов), а также в энергетический цех (котельную, машинное отделение) и в подсобные (жестянобаночный, бондарную мастерскую, автогараж и т. д.) лицам, не связанным с производством или обслуживанием указанных цехов, категорически воспрещается.

§ 2. Вход в производственные, энергетический и подсобные цехи допускается только по специальным разрешениям (разовым или постоянным), выдаваемым директором завода или лицом, уполномоченным на это (зав. отделом кадров).

§ 3. Входить на территорию завода разрешается только через установленный для этого контрольный проход (контрольную будку).

§ 4. В производственные цехи завода разрешается входить при наличии указанного в § 2 разрешения только через контрольный вход главного корпуса.

Входить в производственные цехи завода можно только в заводской спецодежде (халате и головном уборе) и при соблюдении установленных на заводе правил чистоты и гигиены (удаление грязи и пыли с обуви, мытье рук и т. п.).

§ 5. Рабочие завода, не связанные непосредственно с тем или иным производственным цехом либо рабочим местом, могут посещать их лишь с особого разрешения гл. инженера, начальника консервного цеха или сменного инженера.

§ 6. Проносить в производственные цехи завода и держать при себе во время работы металлические предметы (металлические деньги, ключи, цепочки и т. п.), в также зеркальца, предметы из пластмассы и различные пахучие вещества (табак, пудра, духи) категорически запрещается.

Запрещается также закалывать спецодежду иголками, булавками и другими предметами.

§ 7. Оставлять на подоконниках в производственных цехах пустые консервные банки, масленки, разные инструменты (отвертки, ключи и пр.), а также осколки стекла, бутылок и т. п. категорически запрещается.

gost.e-ecolog.ru

§ 8. Все электрические лампы, освещающие производственные цехи и рабочие места, должны быть заключены в абажуры из толстого, крепкого стекла.

Все электролампы, стеклянные абажуры, а также стекла в окнах необходимо взять на учет и систематически осматривать.

Замену разбитых абажуров и стекол производят лишь в свободное от работы время и после удаления из помещения молока-сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

§ 9. Потолки, стены и полы производственных цехов должны находиться в полной исправности, чтобы в сырье и консервы не могла попасть штукатурка и другой сор.

§ 10. В теплое время окна в производственных цехах должны быть затянуты густой сеткой, чтобы в продукты не попали пчелы, осы, мухи и т. п. В случае, если на заводе появятся тараканы, необходимо принять все меры (мойка и дезинфекция индивидуальных шкафчиков в раздевальной, ошпарка паром или кипятком мест скопления тараканов, протравливание стенок железным купоросом и побелка известью) к немедленному их уничтожению и предупреждению возможности появления в дальнейшем.

§ 11. Температуру сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нужно измерять термометрами, заключенными в металлическую или деревянную оправу.

Пользование на производстве термометрами без оправы категорически воспрещается.

Все термометры, имеющиеся в цехах консервном, маслодельном и дополнительных продуктов, должны быть пронумерованы и находиться на учете заводской лаборатории.

§ 12. В расфасовочно-закаточном отделении консервного цеха необходимо принять меры против использования расфасовочно-закаточных агрегатов в нерабочее время (запирать на замок или пломбировать закаточную машину, снимать ответственные детали).

§ 13. Текущий ремонт машин и агрегатов в производственных цехах необходимо производить в часы плановых приостановок работы цеха или агрегатов (за исключением аварий и вынужденных остановок).

При выполнении ремонта в производственном цехе слесари и монтеры должны держать весь нужный им инвентарь, детали и материалы в специальных ящиках, куда и убирать их после ремонта.

§ 14. Текущий строительный ремонт в производственных цехах также нельзя производить во время работы, за исключением аварий. Если строительный ремонт вызван аварией, то для выполнения его необходимо удалить из цеха все сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

§ 15. Ремонт машин и агрегатов, а также строительный ремонт, вызванный аварией, необходимо производить в присутствии бригадира, сменного инженера или техника.

§ 16. Пускать после ремонта машину, агрегат или весь цех можно только после тщательной уборки помещения, мойки и стерилизации машин и агрегатов.

§ 17. Если обнаружена умышленная или неумышленная порча сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, о случившемся составляют акт. В составлении акта участвуют, в зависимости от размера порчи продукции, сменный инженер или техник, начальник цеха, гл. инженер или его заместитель, директор завода и представители соответствующих организаций.

О случившемся немедленно ставят в известность Главное управление.

§ 18. Для учета посторонних предметов, обнаруженных в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции, в консервном цехе должен быть специальный журнал, в котором записывают каждый раз, где и когда обнаружен посторонний предмет, его наименование, кто и в каком продукте обнаружил его и откуда поступило сырье.

§ 19. Ответственность за выполнение указаний, содержащихся в § 1—18, несет начальник консервного цеха.

II. Приемно-аппаратное отделение

§ 20. Осмотр поступающих на завод фляг с молоком и сливками для проверки целости пломб производят на приемной площадке (платформе). Прибывающие на завод с молоком автоцистерны также должны быть подвергнуты внешнему осмотру для установления целости пломб.

Молоко и сливки из фляг и цистерн, не имеющих пломб или с поврежденными пломбами, подвергают особо тщательным исследованиям на жир, кислотность, механическую загрязненность и на органолептические показатели (запах, вид, цвет, консистенция).

§ 21. После осмотра фляг их направляют в приемный цех, где и вскрывают.

Перед тем как взять пробу на кислотность и перед органолептической оценкой молоко и сливки в каждой фляге нужно тщательно размешать металлической мутовкой. Причем ее обязательно вводят до дна, чтобы проверить, что во фляге нет посторонних предметов.

§ 22. В случае, если во флягах, молочных цистернах или в весах будут обнаружены посторонние предметы, молоко или сливки, соприкасавшиеся с ними, можно использовать только как санитарный брак по указанию санврача завода. Об этом случае составляют надлежащий акт и делают соответствующую запись в журнале (см. § 18).

Всю аппаратуру и инвентарь, соприкасавшиеся с таким молоком (или сливками), необходимо подвергать мойке и тщательной дезинфекции.

§ 23. Приемные баки под весами должны быть закрыты металлическими крышками или, в крайнем случае, марлей.

§ 24. Ответственность за выполнение § 20—23 несет бригадир-приемщик.

III. Молокохранилище

§ 25. Двери молокохранилища должны быть снабжены английским замком и постоянно находиться на запоре.

§ 26. Вход в молокохранилище посторонним лицам, а также рабочим, служащим и техническому персоналу завода, не имеющим непосредственного отношения к работе в молокохранилище, категорически запрещается.

Список лиц, которым разрешен вход в молокохранилище, составляет гл. инженер и утверждает директор завода.

Дежурных слесарей и монтеров допускают в молокохранилище исключительно по вызову сменного инженера или техника. В присутствии одного из них они и производят работу.

§ 27. Обнаружив в молоке какой-либо посторонний предмет, дежурный должен приостановить выпуск молока на пастеризацию и вызвать для составления акта сменного инженера или техника.

Применять такое молоко для производства консервов или другого молокопродукта можно только с разрешения санврача завода.

§ 28. Перед пуском молока на пастеризацию дежурный лаборант и сменный инженер или техник производят его органолептическую пробу.

§ 29. Дежурный должен находиться в молокохранилище безотлучно в течение всей своей смены. При выходе из молокохранилища он запирает его на замок.

§ 30. Ответственность за выполнение § 25—29 несут сменный инженер или техник и дежурный по молокохранилищу.

IV. Варочное и сушильное отделения

§ 31. Все открытые ванны варочных отделений и сушильных агрегатов, как-то: пастеризационные, смесительные, дозировочные и ванны-холодильники, должны быть снабжены плотно закрывающимися металлическими крышками.

§ 32. Сахарный сироп, экстракт кофе, сахарный сироп с какао при перекачивании в смесительные ванны необходимо пропускать через металлическую сетку и затем через фильтр с марлей или через два слоя марли.

Пастеризованное нормализованное молоко или сливки при поступлении в смесительную ванну пропускают через два слоя марли.

При засасывании в вакуумаппарат эти полуфабрикаты должны пройти через специальный фильтр.

§ 33. Сгущенные молочные консервы с сахаром и без сахара при перекачивании их в охладительные ванны или при выработке сгущенного стерилизованного молока, сначала в промежуточную

ванну перед гомогенизатором, а затем в охладительную, необходимо пропускать через металлическую цедилку с вложенной в нее марлей.

§ 34. Сгущенное молоко или сливки при выпуске из вакуум-аппарата в дозировочную ванну (при выработке сухих молочных продуктов) необходимо пропускать через металлическую цедилку с вложенной в нее марлей.

§ 35. Сгущенные молочные консервы с сахаром и без сахара, поступающие в охладительные ванны, а также сгущенное молоко или сливки при поступлении в дозировочную ванну (при производстве сухих продуктов) необходимо подвергать органолептической оценке на вкус, запах и цвет. Эту оценку производят сменный инженер или техник, а также аппаратчики, работающие на варке и охлаждении.

§ 36. Перед пуском после мойки и чистки вакуумаппаратов, сушильных агрегатов и молокопроводки аппаратчики должны тщательно проверять не только качество мойки и чистки аппаратов и агрегатов, но и отсутствие в них посторонних предметов.

§ 37. Все запасные части, детали, инструменты, ерши, скребки, щетки и другие предметы, необходимые как для технологического процесса и мелкого текущего ремонта, так и для мойки и чистки аппаратуры, должны находиться на учете сменного инженера или техника и быть записаны в особый журнал, хранящийся в специальном шкафу. Ни один случай пропажи этих предметов нельзя оставлять без расследования и составления акта.

§ 38. Аппаратчики варочного или варочно-сушильного агрегата не должны во время работы покидать своих рабочих мест, не оставляя за себя подсменного или не передав смены другому аппаратчику. Подсменных для аппаратчиков варочного и варочно-сушильного агрегатов назначает гл. инженер завода, записывая эти назначения в книгу распоряжений по заводу.

§ 39. Ответственность за выполнение § 31—38 несут сменный инженер или техник, аппаратчики у вакуумаппаратов и сушильного агрегата, а также дежурный по охладительным ваннам — каждый соответственно с его специальной работой.

V. Расфасовочно-закаточное отделение

§ 40. Перед расфасовкой сгущенного молока с сахаром сменный химик проверяет, не имеет ли оно механического загрязнения. Для этого он разводит его водой и пропускает через бумажный фильтр. Остающийся на фильтре осадок исследуют с помощью лупы или микроскопа, а также магнита.

По результатам исследования сменный инженер и химик принимают меры, устраняющие и предупреждающие попадание в продукт посторонних предметов.

§ 41. Сгущенные молочные консервы с сахаром и без сахара перед поступлением из охладительных ванн в питательные баки

расфасовочно-укупорочных агрегатов необходимо пропускать через металлическую цедилку с вложенной в нее марлей или через марлю в два слоя.

При расфасовке этих молочных консервов в бочки их также предварительно пропускают через сложенную в несколько слоев марлю.

§ 42. Питательные баки расфасовочно-укупорочных агрегатов должны иметь плотно закрывающиеся металлические крышки или быть закрыты марлей.

§ 43. Перед пуском расфасовочно-закаточного агрегата бригадир должен тщательно проверить его исправность и устранить все замеченные недочеты.

Примечание. Регулирование закаточной машины во время расфасовки производит в присутствии бригадира дежурный слесарь, пользуясь для закатки исключительно пустыми банками. Эти банки немедленно после закатки должны быть обязательно пробиты со стороны дна или крышки.

§ 44. Жестяные банки, бочки и фанерные барабаны перед подготовкой к расфасовке (перед мойкой жестяных банок, парафинированием бочек, вкладыванием мешков в фанерные барабаны) необходимо осматривать не только для того, чтобы отсортировать негодные, но и для того, чтобы убедиться в отсутствии в них каких-либо посторонних предметов (приставшей к стенкам банок грязи, сора; наличие в бочках и барабанах стружек, щепок, гвоздей и пр.). В случае, если в банке, бочке или барабане будут обнаружены посторонние предметы, означенную тару допускают к расфасовке только после полной очистки ее от обнаруженных предметов. Эту очистку производят вне расфасовочно-закаточного отделения.

§ 45. Отсортировку битых и отбор целых стандартных стеклянных стаканов также осуществляют вне производственных цехов. Стеклянные стаканы, разбитые при расфасовке, укупорке и транспортировке в цехе, необходимо немедленно убирать в ящики, крышки которых устроены так, что опустить в ящик разбитый стакан легко, а вынуть его оттуда трудно. Такие ящики нужно иметь на учете и систематически освобождать от разбитых стаканов.

В каждом случае, когда стеклянный стакан разбивают на вакуумукупорочном агрегате, последний нужно немедленно остановить, вычистить и промыть, полностью удалив осколки стекла. После очистки от стекла и мойки вакуумукупорочный агрегат может быть пущен только с разрешения бригадира.

§ 46. Готовую продукцию, расфасованную в банки и стаканы, надо немедленно закатывать, запаивать и укупоривать, а бочки с продуктом забивать пробкой. Сухие молочные продукты, расфасованные в барабаны, на время остывания нужно покрывать крышками.

§ 47. Всю расфасованную и укупоренную за смену продукцию надо сдавать после окончания смены в склад готовой продукции.

§ 48. В случае аварии или вынужденной длительной остановки расфасовочно-закаточного агрегата всю оставшуюся на конвейере расфасованную продукцию не передают на закатку, а подвергают термической обработке и последующей переработке.

§ 49. Ремонт машин в случае аварии или вынужденной остановки производят в присутствии бригадира. Пускать машину после ремонта можно только с разрешения сменного инженера или техника после тщательной проверки отсутствия в ней посторонних предметов (деталей, шайб, болтов, гаек, ключей, кусков проволоки и т. п.), тщательной очистки и, если возможно, мойки.

§ 50. Ответственность за выполнение §§ 40—49 несут сменный инженер или техник, бригадир расфасовочно-закаточной бригады (на заводах сгущенных консервов) и сменный дежурный у рассева (на заводах сухого молока).

VI. Заводская лаборатория

§ 51. Все реактивы, посуда, материалы и припасы лаборатории должны находиться на строгом учете.

Наиболее ходовые инвентарь, посуда, а также реактивы могут находиться на столах (рабочих местах). Каждый сотрудник лаборатории несет ответственность за порученный ему инвентарь, посуду и реактивы и обязан хранить их взаперти.

После выполнения в цехах лабораторной работы (взятие проб для химических и бактериологических исследований, измерение температуры, удельного веса и пр.) всю стеклянную посуду и приборы необходимо убирать из цеха.

За оставление в цехе (после взятия проб или производства анализов) пробирок, чашек, колб, склянок виновные привлекаются к ответственности.

§ 52. Инвентарь, посуду, а также реактивы общего пользования хранят в специально отведенном для этого помещении (кладовых, шкафах, столах и пр.) зав. лабораторией или один из ответственных сотрудников, утверждаемый директором завода. Все места хранения должны быть снабжены замками и находиться на запоре.

§ 53. Приобретение, хранение и расходование ядовитых реактивов необходимо производить в строгом соответствии с постановлением СНК СССР от 26 июня 1938 г. № 78.

§ 54. Все огнеопасные реактивы надо хранить в специальных, указанных пожарной охраной, помещениях, оборудованных противопожарным инвентарем.

§ 55. О каждом случае боя в цехе стеклянной лабораторной посуды или приборов: пробирок, бюреток, колб, чашек, пипеток, термометров и пр., необходимо составлять специальный акт. Все части разбитой посуды или прибора нужно немедленно собрать и удалить из цеха. Новый прибор или посуда могут быть выданы

лишь с разрешения зав. лабораторией или его заместителя после представления разбитого предмета и акта.

§ 56. По окончании работы лаборатории все помещения ее запираются, а ключи сдаются дежурному при входе в главный корпус. Получить от него тот или иной ключ может лишь то лицо, которое имеет право им пользоваться (по списку, утвержденному директором завода).

При выдаче и возврате ключей от лаборатории дежурный в особой тетради записывает фамилию получившего и возвратившего ключи, а также время выдачи и возвращения.

§ 57. Сырье-молоко, полуфабрикаты и готовая продукция, остающиеся в лаборатории после производства анализов и дегустации, могут быть использованы как санбрак, по согласованию с саннадзором завода.

§ 58. Ответственность за выполнение § 51—57 несут зав. лабораторией и его заместитель (ст. химик).

§ 59. Ответственность за выполнение всей инструкции в целом несут директор и гл. инженер завода.

gost.e-ecolog.ru