СОГЛАСОВАНО:
Зам. начальника Главпродторга Министерства торговли СССР
А. Дубровин
14 апреля 1971 г.

СОГЛАСОВАНО
Начальник управления по науке и новой технике ММ и МП СССР
В. Граф
11 мая 1971 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заместитель Главного санитарного врача СССР
Д. Лоранский
15 июня 1971 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
для предприятий по изготовлению мороженого

1. Общие требования

1.1. Настоящие санитарные правила распространяются на все предприятия, изготовляющие мороженое: в отношении вновь строящихся и реконструируемых предприятий правила применяются в полном объеме, а на действующих — для выполнения пунктов, касающихся устройства, в сроки по согласованию с местными органами санэпидслужбы.

1.2. Все предприятия, изготовляющие мороженое, в отношении предъявляемых к ним санитарных требований, в зависимости от производственной мощности, разделяются на четыре группы:

I группа — крупные, механизированные предприятия с производственной мощностью от 10 т и более мороженого в смену (фабрики мороженого);

II группа — средние механизированные предприятия с производственной мощностью от 3 до 10 т мороженого в смену;

III группа — малые предприятия и цехи мороженого мощностью от 0,5 до 3 т мороженого в смену;

IV группа — самые малые предприятия и цехи мороженого мощностью от 0,1 до 0,5 т мороженого в смену.

2. Санитарные требования к территории

2.1. Строительство новых предприятий по выпуску мороженого может производиться по типовым и индивидуальным проектам.

2.2. Выбор площадки для предприятия и источник водоснабжения, а также выбор методов очистки и места спуска сточных вод должны производиться в порядке, установленном «Временной инструкцией по разработке проектов и смет для промышленного строительства» (СМ-202-69) с участием местных органов санэпидслужбы.

gost.e-ecolog.ru

2.3. Санитарные требования к выбору площадки для строительства фабрик мороженого, благоустройство территории и размещение подсобных зданий и сооружений (склады для хранения топлива, строительных материалов и др.) должны соответствовать требованиям СН-245-63 и главы СН и П II-М. 1—62 «Генеральные планы промышленных предприятий, нормы проектирования».

2.4. Дворовый участок предприятия должен содержаться в надлежащей чистоте. Уборка двора должна производиться ежедневно. В теплое время года перед уборкой не реже двух раз в день должна производиться поливка территории.

2.5. Производственные отходы и мусор должны храниться в специальных, плотно закрытых, исправных мусороприемниках.

Мусороприемники должны ежедневно освобождаться от мусора. В летнее время в целях предупреждения выплода мух следует применять для обработки мусора гексахлоран или 10%-ный раствор хлорной извести.

2.6. Строительство котельных осуществляется в соответствии СН и П II-Г. 9—65. «Котельные установки. Нормы проектирования».

3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

3.1. Предприятия, расположенные в населенных пунктах, имеющих водопровод, должны быть присоединены к общему водопроводу. При отсутствии общего водопровода предприятия должны иметь местный водопровод.

3.2. Вода, применяемая для производственных, питьевых и хозяйственных нужд предприятия, должна отвечать требованиям ГОСТа 2874—64. «Вода питьевая».

3.3. Все предприятия, расположенные в канализованных населенных пунктах, должны быть присоединены к общей канализации.

При отсутствии общей канализации предприятия должны иметь собственные канализационные устройства, удовлетворяющие санитарным требованиям.

Спуск фекально-хозяйственных и загрязненных производственных сточных вод в поглощающие колодцы и буровые скважины не допускается.

Сооружения для очистки сточных вод должны отвечать требованиям действующих СН и П.

3.4. В местах спуска сточных вод от технологического оборудования и от моечных ванн в канализационную сеть должен быть предусмотрен воздушный разрыв.

3.5. Объединение хозяйственно-фекальных и производственных стоков внутри здания не допускается. Для них должны быть предусмотрены два отдельных выпуска.

3.6. Прокладка сетей фекальных стоков над производственными помещениями не разрешается.

4. Санитарные требования к зданиям и помещениям

4.1. Производственные помещения должны быть расположены с таким расчетом, чтобы была обеспечена поточность технологических процессов.

4.2. Расположение основных производственных цехов в подвальном этаже не допускается.

4.3. Для вновь строящихся механизированных предприятий I—II групп обязательно наличие следующих самостоятельных производственных, подсобных и складских помещений:

4.3.1. Охлаждаемых камер для хранения сырья (молочные консервы, масло и пр.);

4.3.2. Неохлаждаемого склада для хранения сахара, муки и пр.;

4.3.3. Складских помещений для хранения непищевых материалов (мелкой тары, упаковочной бумаги, картона, инвентаря, фольги, марли и т. д.);

4.3.4. Распаковочного отделения.

4.35. Заготовительного отделения;

4.3.6. Аппаратного отделения;

4.3.7. Отделения для приготовления наполнителей (для предприятий I группы);

4.3.8. Фризеро-фасовочного цеха или отделения;

4.3.9. Закалочной камеры.

4.3.10. Камер хранения мороженого;

4.3.11. Отделения по производству вафель. имеющего в своем составе: тестомесильное помещение, отделение для выпечки и хранения вафель;

4.3.12. Моечного отделения для мойки производственной посуды, инвентаря и тары;

4.3.13. Лаборатории с бактериологическим отделением.

4.4. Количество производственных, подсобных и складских помещений для предприятий III и IV групп может быть сокращено по согласованию с местными органами санэпидслужбы. *Предприятия III и IV групп могут не иметь бактериологического* отделения лаборатории. В этом случае бактериологические исследования необходимо проводить в лабораториях местных санэпидстанций (на договорных началах).

4.5. Санитарно-бытовые помещения предприятий должны быть предусмотрены в соответствии с требованиями главы СН и П II-М. 3.68 «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования».

4.6. Высота производственных помещений должна соответствовать требованиям главы СН и П II-М. 2-М. 2—62 «Производственные здания и промышленные предприятия. Нормы проектирования». Высота вспомогательных зданий — требованиям главы СН и П II-М. 3.68 «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования».

4.7. Все производственные помещения должны быть обеспечены достаточным естественным и искусственным освещением в соответствии с СН и П. II-А-8-62. «Естественное освещение. Нормы проектирования» и II-А-9-62 «Искусственное освещение. Нормы проектирования».

4.8. Все производственные помещения должны быть обеспечены достаточной вентиляцией, в соответствии с требованиями СН 245—63.

4.9. На всех предприятиях отопление должно быть предусмотрено в соответствии с СН и П — 11 г — 7.62.

4.10. На предприятиях по изготовлению мороженого стены и колонны основных производственных помещений (заготовительного, аппаратного, отделения по приготовлению наполнителей, фризеро-фасовочного отделения и отделения по производству вафель), а также душевых должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 2,5 метра; моечных, уборных, лабораторий — на высоту 1,8 м. Стены остальных помещений должны быть оштукатурены, побелены или окрашены влагоустойчивыми красками светлых тонов.

4.11. Полы в основных производственных цехах должны быть из керамических кислотоупорных плиток, в холодильных камерах и складских помещениях — из мозаичных плит, в гардеробных, административно-хозяйственных помещениях и лаборатории — из линолеума или релина. В складских помещениях должна быть предусмотрена защита от грызунов.

4.12. Для отвода вод при мытье оборудования и полов в производственных помещениях предусматривается устройство трапов. Уклон пола к трапу должен быть не менее 0,5%.

5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре

5.1. Оборудование, инвентарь для изготовления мороженого должны быть из материалов, легко поддающихся мойке и чистке. Материалы не должны содержать веществ, которые могут перейти в продукт и придать ему вредные свойства или изменить его цвет, запах и вкус.

5.2. Весь металлический инвентарь, аппаратура и тара, соприкасающиеся с мороженым или сырьем для мороженого, должны быть из неокисляющегося металла или луженые.

5.3. Для изготовления оборудования, тары и инвентаря допускается следующий материал: нержавеющая сталь и алюминий, медь и железо, луженые оловом, с содержанием свинца не более 1%.

Применение эмалированных ванн в производстве мороженого не допускается.

5.4. Запрещается использование посуды из оцинкованного железа и нелуженой меди.

Примечание. Варка сиропов допускается в медных, нелуженых котлах, вычищенных до блеска. После окончания варки котлы немедленно освобождаются от сиропа.

5.5. Деревянное оборудование и инвентарь, используемые в производстве, должны быть изготовлены из твердых пород дерева.

5.6. Деревянные лотки для хранения или транспортировки штучного мороженого должны иметь легко моющееся покрытие разрешенное Министерством здравоохранения СССР.

5.7. Для мытья посуды и тары в моечных помещениях должны быть установлены металлические ванны с двумя отделениями с подводкой к ним холодной и горячей воды и спуском в канализацию.

Кроме того, на предприятиях для мытья фляг и гильз из-под мороженого должен быть установлен фонтанный пропариватель.

5.8. Для стерилизации труб и съемного оборудования в моечных отделениях или в помещении аппаратной должны быть установлены стерилизаторы или передвижные ванны.

5.9. Употребляемые для упаковки мороженого картон, целлофан, пергамин, подпергамент и др. должны отвечать требованиям соответствующих ГОСТов или ТУ.

5.10. Для печатания и маркировки этикеток и упаковочных материалов, используемых при затаривании мороженого, должны применяться краски, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

5.11. Фольга, применяемая для обертки, может быть алюминиевая или оловянная с содержанием свинца не более 1%.

5.12. Палочки, применяемые для мороженого эскимо, должны быть чистыми, гладкими, стерилизованными и храниться в упаковке.

6. Санитарные требования к качеству сырья, его хранению и транспортировке готовых изделий

6.1. Все продукты, вкусовые, ароматические вещества и красители, применяемые в производстве мороженого, должны соответствовать требованиям государственных стандартов или технических условий, согласованных с Министерством здравоохранения СССР.

6.2. Запрещается применение в производстве мороженого соляной и уксусной кислот, а также гусиных, утиных и мираржных куриных яиц. Допускаются только яйца куриные (диетические, столовые свежие), яичный порошок, желток и белок куриных яиц.

6.3. Сырье и полуфабрикаты, употребляемые для изготовления мороженого, должны храниться с точным соблюдением санитарных правил по хранению пищевых продуктов.

Сырье, используемое для приготовления мороженого (натуральные молоко, сливки), должно храниться при температуре не выше 6°С.

Красители, ароматические вещества, пищевые кислоты применяемые при изготовлении мороженого, рекомендуется хранить изолированно от других продуктов.

6.4. Транспортирование мороженого должно производиться в условиях, обеспечивающих поддержание температуры в закаленном мороженом не выше минус 12°С и в незакаленном — не выше минус 5°С.

6.5. Мороженое должно выпускаться предприятиями в торговую сеть в упакованном виде. Мелкофасованное мороженое выпускается в различной упаковке, уложенное в коробки из картона, контейнеры и лотки; коробки оклеиваются бумажной лентой, а контейнеры и лотки пломбируются. Мороженое в вафельных трубочках, рожках, конусах, вафельных стаканчиках должно быть завернуто в бумажную этикетку, фольгу или целлофан. При отсутствии упаковки это мороженое должно отпускаться покупателю в бумажной салфетке с маркировкой.

Упаковка мороженого производится также в гильзы из нержавеющей стали или из декапированной стали, покрытой внутри и снаружи оловом или специальным пищевым лаком, с плотно закрывающимися крышками. Под крышкой гильзы должна быть прокладка из бумаги (подпергамента, пергамина или целлофана). Каждая гильза должна быть запломбирована.

Все применяемые материалы должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

7. Санитарные требования к технологическому процессу

7.1. В процессе производства мороженого на всех его этапах (приготовление смеси, пастеризация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение, фризерование, расфасовка и закаливание) должны соблюдаться строгие санитарно-гигиенические требования.

7.2. Во избежание микробного и механического загрязнений смеси подготовка сырья (освобождение от тары и упаковки) должна производиться в отдельном помещении.

7.3. Передача жидких полуфабрикатов, особенно после пастеризации смеси, производится по системе закрытых труб. Допускается передача полуфабриката в закрытых алюминиевых, из нержавеющей стали луженых оловом бачках.

Для полуды должно применяться олово марки 0.1 ГОСТ 860—60.

7.4. Во избежание попадания посторонних предметов в мороженое, смесь, сахарный сироп и т. д. должны подвергать фильтрации через специальные фильтры или стерильную марлю, которые следует менять по мере загрязнения.

7.5. Пастеризация смеси должна производиться при строгом соблюдении температурного режима и сроков выдержки, а именно: при 70° смесь выдерживается 30 мин., при 75° — 20 мин., при 80° — 10 мин., при 85° — 5 мин.

Контроль пастеризации смеси производят с помощью контрольно-измерительной аппаратуры (манометрических самопищущих термометров или термометров в металлической оправе). Заполненные термограммы с температурной кривой должны храниться в цехе мороженого или лаборатории в течение трех месяцев.

7.6. Работа охладителей должна обеспечивать охлаждение смеси до тепературы не выше 6°С.

7.7. Хранение смеси разрешается при температуре не выше 6°С в течение не более 24 часов.

7.8. Температура мороженого после фризерования должна быть не выше минус 3°С, а после закалки и хранения — не выше минус 12°С; для фруктово-ягодных и ароматических видов — не выше минус 14°С. Незакаленное весовое мороженое после фризерования должно иметь температуру не выше минус 5°С.

7.9. Запрещается принимать из торговой сети для переработки мороженое с механическим загрязнением, а также оттаявшее (в виде жидкой смеси).

8. Химико-бактериологический контроль

8.1. Химико-бактериологическая лаборатория предприятия должна:

8.1.1. Проводить контроль сырья и готовой продукции на соответствие их качества действующим государственным стандартам и техническим условиям;

8.1.2. Проводить систематический контроль смеси на соответствие ее химическому составу и требованиям технических условий;

8.1.3. Проводить ежедневный контроль за температурным режимом технологического процесса с отметкой об этом в специальном журнале;

8.1.4. Проводить химический анализ каждой партии смеси мороженого на содержание жира, сухих веществ и кислотность;

8.1.5. Проводить ежедневный бактериологический контроль готовой продукции.

Примечание. В случае обнаружения содержания бактерий выше действующей нормы необходимо проводить бактериологический контроль по ходу технологического процесса.

8.2. По бактериологическим показателям мороженое должно отвечать следующим требованиям:

8.2.1. Не содержать патогенных токсигенных микробов (группы сальмонелла, стафилококков);

8.2.2. Титр кишечной палочки допускается не ниже 0,3 (при посеве в трех пробирках по 0,1 мл в каждой, кишечная палочка может быть не более как в одной пробирке);

8.2.3. Общее количество микробов в 1 мл не должно превышать 150 тыс. для всех видов мороженого.

На предприятии должны систематически проводиться мероприятия, направленные на повышение санитарного уровня и снижение обсемененности, мороженого микроорганизмами.

Примечание. Анализ на патогенные и токсигенные микроорганизмы производится по требованию органов санэпидслужбы в специальных, указанных ими лабораториях.

9. Санитарные требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря

9.1. Все производственные помещения должны постоянно содержаться в чистоте. При входе в цехи должны быть коврики, пропитанные раствором хлорной извести. Полы и панели стен должны ежедневно промываться горячей водой с содой.

9.2. Для собирания мусора и отбросов должны быть металлические бачки или ящики с крышками и ручками.

9.3. Оконные стекла должны быть чистыми, для чего не реже двух раз в неделю должно производиться мытье их; в летнее время все открывающиеся окна должны быть защищены от мух металлическими или марлевыми сетками.

9.4. Все оборудование и инвентарь немедленно по использовании должны подвергаться тщательной механической очистке и мойке.

9.5. Мойка оборудования и инвентаря включает следующие операции:

9.5.1. Ополаскивание чистой холодной или теплой водой для удаления остатков продукта;

9.5.2. Мытье щелочным раствором с температурой 55°С, содержащим 0,5% кальцинированной соды;

9.5.3. Ополаскивание горячей водой с температурой 60—65°С до полного удаления щелочи;

9.5.4. Дезинфекция паром или осветленным раствором хлорной извести (150—200 мг активного хлора на 1 л воды);

9.5.5. Промывка водой до исчезновения запаха хлора. Трубопроводы и оборудование, подвергающиеся разборке, должны промываться в разобранном виде.

9.6. Все мелкие части машин, разобранные трубы, мелкий инвентарь после промывки водой и горячим щелочным раствором подвергаются обработке паром или кипячению в специальных закрытых коробках в течение 10 мин.

Собранный трубопровод внутри должен пропариваться острым паром в течение 2 мин. При отсутствии пара собранные трубы обрабатываются раствором хлорной извести в течение 10 мин., затем горячей водой (температура воды 60—65°).

При безразборной мойке трубопроводов (металлических и стеклянных) необходимо соблюдать следующий порядок мойки;

1. Мойка холодной водой 3—5 мин.

2. Мойка 0,5—1% раствором кальцинированной соды или 0,15% раствором каустической соды с температурой 50—55°С — 15—20 мин.

3. Мойка горячей водой с температурой 60—65°С.

4. Стерилизация:

а) металлических трубопроводов — паром в течение 5 — 7 мин.

б) стеклянных трубопроводов — хлорным раствором гипохлорита (концентрация 200 мг/л) в течение 10 мин.

5. Ополаскивание холодной водой.

9.7. Мытье фризера: по окончании фризерования и освобождения его от мороженого, фризер ополаскивается холод-

ной, затем теплой водой, после чего промывается щелочным раствором и горячей водой. Перед промыванием горячей водой необходимо удалить холодильный агент из рубашечного пространства фризера непосредственного испарения. Затем фризер дезинфицируется хлорной водой в течение 5 или 10 мин. и ополаскивается чистой водой.

9.8. Мойка резервуаров (танков) и молочных цистерн производится следующим образом: после освобождения их ополаскивают снаружи и изнутри холодной водой, после чего моют горячим щелочным раствором при помощи щетки с длинной ручкой. Допускается рабочему, одетому в специальную санитарную одежду (сапоги и комбинезон) находиться внутри цистерны или танка для их тщательной промывки. После мойки цистерны ополаскивают горячей водой и пропаривают, а также обрабатывают раствором хлорной извести, после чего ополаскивают водой.

Мойку резервуаров (танков) можно производить также механическим путем посредством моющих устройств.

9.9. Пастеризатор после предварительной мойки подвергается дезинфекции хлорной водой.

9.10. Открытый охладитель промывается по всей поверхности холодной водой, горячим содовым раствором с последующим ополаскиванием горячей водой в обильном количестве.

9.11. Перед началом работы, а также перед наполнением смесью оборудование должно повторно ополаскиваться горячей водой.

9.12. Гильзы и фляги, поступающие из торговой сети, предварительно должны пройти профилактический ремонт — исправление деформаций и пр., после чего производится мойка и дезинфекция с последующим ополаскиванием горячей водой или пропаркой.

9.13. Лотки перед укладкой мороженого должны быть промыты горячей содовой водой с последующим ополаскиванием чистой холодной водой.

9.14. Ножи, применяемые в производстве, должны быть обработаны паром или горячей водой.

9.15. Трубы до сборки должны храниться на стеллажах, а мелкое оборудование — в шкафах.

9.16. Все производственное оборудование и инвентарь при неисправности должны подвергаться немедленному ремонту или замене исправными.

Полуда посуды, оборудования, тары, инвентаря должна возобновляться по мере изнашивания, а также каждый раз по требованию санитарного надзора. Вновь вылуженное обо-

рудование, инвентарь допускаются в производство только после лабораторного анализа полуды и заключения санитарного надзора.

9.17. Употребляемые для фильтрации фильтры или марлю следует промывать горячей водой, марлю, кроме того, подвергать кипячению.

9.18. Для уборки производственных и вспомогательных помещений следует выделить специальный персонал, который не должен использоваться для производственных работ.

9.19. Весь уборочный инвентарь должен быть окрашен в отличительный от производственного инвентаря цвет и должен храниться в специально отведенном месте (в шкафу).

9.20. Для защиты сырья и готовой продукции от порчи и загрязнения грызунами должны проводиться все меры предупреждения проникновения грызунов в помещение. В случае появления грызунов принять меры для немедленного их истребления.

9.21. Для предупреждения появления мух и тараканов необходимо проводить тщательную уборку всех помещений и оборудования.

9.22. Применение химических средств для борьбы с грызунами и насекомыми допускается только при условии проведения этих мероприятий специалистами-дератизаторами и дезинсекторами или под их контролем. Бактериальные методы борьбы на предприятиях по изготовлению мороженого применять запрещается.

Медицинские осмотры, профилактические обследования и личная гигиена

10.1 Все вновь поступающие на предприятие работники обязаны сдать экзамен по санминимуму в течение месяца со дня поступления на работу.

10.2. Лица, поступающие на предприятия по изготовлению мороженого, обязаны пройти медицинский осмотр, обследование на носительство возбудителей острых кишечных заболеваний, глистоносительство, туберкулез и представить от соответствующего лечебного учреждения справку о допуске на работу. До представления результатов медосмотра и исследования указанные лица к работе не допускаются.

10.3. Работники предприятий по изготовлению мороженого должны подвергаться медосмотру, ежегодному обследованию на туберкулез, а также обследованию на бациллоносительство, глистоносительство и профилактическим прививкам в сроки, установленные местными органами санитарно-эпидемиологической службы.

10.4. Порядок проведения исследования и медицинские осмотры устанавливаются в соответствии с инструкциями:

10.4.1. «По проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.», утвержденной 6 февраля 1961 г. № 352—61 и изменениями и дополнениями к ней, утвержденными 26 августа 1965 г. № 10—83/14—104.

10.4.2. «По выявлению, учету и наблюдению за брюшнотифозными и паратифозными бактерионосителями», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 2 июня 1961 г.

10.4.3. «По профилактике дизентерии», утвержденной приказом по Министерству здравоохранения СССР № 669 от 15.XI.65 г.

10.5 Не допускаются к работе на предприятия по изготовлению мороженого работники при наличии заболеваний, а также бактерионосительства, перечисленных в п. 6 «Инструкции по проведению обязательных профилактических медицинских обследований...», утвержденной 6 февраля 1961 г. № 352—61.

10.6. Обследование на бациллоносительство и глистоносительство проводится в лабораториях санитарно-эпидемиологических станций или в лабораториях противомалярийных станций.

10.7. Медицинские осмотры проводятся в специально выделенных местными отделами здравоохранения медицинских учреждениях с учетом месторасположения предприятий.

10.8. Работники предприятия по изготовлению мороженого обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

10.8.1. Перед началом работы принимать душ (исключая работников, занятых в цехах с низкими температурами), надевать чистую санитарную одежду, тщательно мыть руки теплой водой с мылом и дезинфицировать их осветленным 0,2% раствором хлорной извести;

10.8.2. Соблюдать чистоту своих рук, обуви и одежды; ногти на руках должны быть коротко острижены (производственный маникюр);

10.8.3. При пользовании уборной, при выходе из здания во двор или на улицу, при посещении столовой, снимать санитарную одежду; при возвращении в цех мыть руки с мылом, ополаскивая их 0,2% раствором хлорной извести; вытирать подошвы обуви о коврик, пропитанный 1% раствором хлорной извести;

10.8.4. Не носить в халате или в кармане платья каких-либо предметов (кроме чистого носового платка), не имеющих отношения к работе;

10.8.5. Не носить во время работы в цехе булавок, перстней, серег, часов и других предметов;

10.8.6. Не принимать пищу и не курить в производственных цехах, а делать это только в специально отведенных местах.

10.9. Администрация предприятий и цехов по изготовлению мороженого обязана:

10.9.1. Иметь для каждого работника не менее трех комплектов санодежды и обеспечить регулярную стирку и починку ее;

10.9.2. Обеспечивать для всех работников прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму;

10.9.3 Организовать прохождение медосмотра в соответствии с инструкцией, утвержденной главным госсанинспектором СССР 6 февраля 1961 г. № 352—61;

10.9.4. Иметь санитарный журнал для записи указаний и предложений местных органов санэпидслужбы, а также личные медицинские книжки для каждого работника предприятия;

10.9.5. Иметь на каждом предприятии аптечку для оказания доврачебной помощи, укомплектовав ее лимонной и молочной кислотой, а также кислородными приборами.

II. Ответственность за выполнение настоящих правил

11.1. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителя предприятия по изготовлению мороженого.

11.2. За санитарное состояние цеха, производства, исправность и чистоту оборудования, личную гигиену работников отвечает сменный мастер.

11.3. Контроль за выполнением правил возлагается на местные органы санитарного надзора.

11.4. Виновные в нарушении настоящих правил подвергаются штрафу или, в особых случаях нарушения, привлекаются к уголовной ответственности.

11.5. Настоящие санитарные правила вводятся в действие с 1 декабря 1971 г.

«Санитарные правила для предприятий по изготовлению мороженого», утвержденные Министерством здравоохранения СССР 25 октября 1967 г., считать утратившими силу.

Настоящие правила должны быть доведены до сведения всех работников предприятий по изготовлению мороженого.

«Санитарные правила для предприятий по изготовлению мороженого» подготовлены Всесоюзным научно-исследовательским институтом холодильной промышленности совместно с Главным санэпидуправлением Министерства здравоохранения СССР.

gost.e-ecolog.ru