

Приказ Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики

О введении в действие СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15 «Гигиенические требования для организаций по производству маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах»

Согласован:

Министерство регионального развития

Министерство сельского хозяйства и природных ресурсов

Зарегистрирован Министерством юстиции

Приднестровской Молдавской Республики 29 июня 2016 г.

Регистрационный № 7468

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-З-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года № 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32); от 15 января 2015 года № 18-ЗИ-V (САЗ 15-3), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 1994 года «Об охране окружающей среды» (СЗМР 94-4) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 10 июля 2002 года № 152-ЗИД-III (САЗ 02-28,1); от 10 марта 2004 года № 394-ЗИД-III (САЗ 04-11); от 19 июля 2007 года № 258-ЗИД-IV (САЗ 07-30); от 12 июня 2009 года № 776-ЗИ-IV (САЗ 09-24); от 9 июля 2009 года № 809-ЗИ-IV (САЗ 09-29); от 5 октября 2009 года № 879-ЗИ-IV (САЗ 09-41); от 26 июня 2012 года № 110-ЗИД-V (САЗ 12-27); от 21 февраля 2013 года № 44-ЗИ-V (САЗ 13-7); от 21 января 2014 года № 36-ЗИ-V (САЗ 14-4), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, приказываю:

1. Ввести в действие на территории Приднестровской Молдавской Республики санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15 «Гигиенические требования для организаций по производству маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах» согласно Приложению к настоящему Приказу.

2. Считать утратившим силу подпункт 8) подпункта «г» пункта 1 Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 сентября 2002 года № 773 «О введении в действие нормативных документов по гигиене питания на территории Приднестровской Молдавской Республики» (регистрационный № 1856 от 21 ноября 2002 года) (САЗ 02-47) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 24 сентября 2004 года № 520 (регистрационный № 2966 от 20 октября 2004 года) (САЗ 04-43), от 5 февраля 2007 года № 79 (регистрационный № 3847 от 2 марта 2007 года) (САЗ 07-10), от 26 июня 2008 года № 354 (регистрационный № 4641 от 11 декабря 2008 года) (САЗ 08-49), от 26 июня 2008 года № 353 (регистрационный № 4645 от 12 декабря 2008 года) (САЗ 08-49), от 7 декабря 2010 года № 618 (регистрационный № 5512 от 30 декабря 2010 года) (САЗ 11-1), от 17 января 2011 года № 9 (регистрационный № 5562 от 18 марта 2011 года) (САЗ 11-11), 13 июня 2011 года № 314 (регистрационный № 5691 от 20 июля 2011 года) (САЗ 11-29), от 17 августа 2011 года № 442 (регистрационный № 5753 от 12 сентября 2011 года) (САЗ 11-37), от 16 сентября 2011 года № 478 (регистрационный № 5786 от 2 ноября 2011 года) (САЗ 11-44), от 23 января 2012 года № 46 (регистрационный № 6032 от 11 июня 2012 года) (САЗ 12-25), от 18 сентября 2012 года № 486 (САЗ 12-42).

3. Ответственность за исполнение настоящего Приказа возложить на руководителей организаций, осуществляющих деятельность в сфере производства маргарина, майонеза, растительно-сливочных и растительно-жировых спрэдов, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных, кремов на растительных жирах.

4. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на заместителя министра здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики А.Г. Гончар.

5. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем официального опубликования.

Министр

Т. Скрыпник

г. Тирасполь

17 ноября 2015 г.

№ 543

Приложение к Приказу

Министерства здравоохранения

Приднестровской Молдавской Республики

от 17 ноября 2015 года № 543

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15

«Гигиенические требования для организаций по производству маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах»

1. Область применения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, оборудованию, содержанию, эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки сырья, а также требования к охране труда.

2. Настоящие санитарные правила действуют на всей территории Приднестровской Молдавской Республики и являются обязательными для всех проектируемых, вновь строящихся и реконструируемых организаций, осуществляющих производство маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах (далее - организации).

2. Общие положения

3. Требования настоящих санитарных правил направлены на обеспечение выпуска качественной, безопасной продукции, и должны учитываться при разработке государственных стандартов и иных нормативных документов по стандартизации, устанавливающих требования к условиям производства и эксплуатации организаций, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

4. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должны производиться в соответствии с требованиями действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, строительными нормами и правилами и иными нормативными правовыми актами. Строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должно осуществляться в соответствии с разрешительной документацией.

5. Ввод в эксплуатацию организаций допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии таких организаций санитарным правилам.

6. Ассортимент вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор). Ассортимент вырабатываемой в организации продукции подлежит повторному согласованию в следующих случаях:

- а) при изменении ассортиментного перечня производимой продукции;
- б) при изменении санитарно-технического состояния объекта;
- в) при реконструкции и перепрофилировании производства;
- г) при ухудшении эпидемической ситуации на объекте.

7. Поступление новых видов продукции на производство должно осуществляться по согласованию с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор).

8. Организации обязаны выполнять санитарно-гигиенические и противозидемические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию загрязнения окружающей среды, оздоровление условий труда, быта и отдыха работников, предупреждение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

9. В организациях должны быть в наличии:

- а) планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;
- б) схемы установки оборудования;
- в) маршруты движения продовольственного сырья (далее - сырье), готовой продукции, отходов, а также маршруты движения работников организации;
- г) планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

10. Деятельность организаций осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного главными государственными санитарными врачами в соответствии со статьей 50 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22).

3. Требования к территории

11. Выбор и отвод земельного участка для строительства, реконструкции организаций должны быть согласованы с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

В случае отвода земельного участка для строительства, реконструкции организаций в городской черте требуется согласование исполнительного органа государственной власти, в ведении которого находятся вопросы охраны окружающей среды и природопользования.

12. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 18 декабря 2007 года № 749 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1200-07 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» (регистрационный № 4266 от 24 января 2008 года) (САЗ 08-3).

13. Территория организаций должна соответствовать следующим требованиям:

- а) быть огражденной сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;
- б) иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;
- в) содержаться в чистоте в любое время года;
- г) иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.
- д) иметь не менее 2 (двух) въездов (выездов).

14. Территорию, свободную от застройки и проездов, а также по периметру участка необходимо озеленить кустарниками и деревьями. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих после цветения хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию. Территория организаций, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтовое покрытие.

15. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организаций должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой продукции.

16. В предпроизводственной зоне необходимо размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

17. В производственной зоне необходимо размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские; промывочно-пропарочный пункт.

18. В хозяйственно-складской зоне необходимо размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другие.

19. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

20. Все проезды и проходы на территории организаций должны иметь твердое покрытие. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

21. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

22. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

23. Санитарные разрывы между функциональными зонами должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м - до бытовых помещений.

24. Тару, строительные и хозяйственные материалы необходимо хранить в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

25. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м по периметру. Площадка для мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной (бетонированной, кирпичной и других материалов) стеной высотой не менее 1,5 м, озеленена. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции.

26. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться по мере необходимости, но не реже 2-3 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки мусоросборников, урн, а также для хранения уборочного инвентаря по уборке территории организаций должно быть помещение с подводом холодной, горячей воды, канализации. При централизованном сборе мусора в организации должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники. Вывоз мусора из мусоросборников необходимо осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

27. Для стока атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 января 2007 года № 67 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 4690-07 «Санитарные правила содержания территории населенных пунктов» (регистрационный № 4028 от 2 августа 2007 года) (САЗ 07-32).

28. Территория организаций должна быть обеспечена подводкой воды для уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды необходимо очищать от снега и льда, во время гололеда - посыпать песком. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

29. Территория организаций должна содержаться в чистоте, уборка должна производиться ежедневно.

30. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

4. Требования к водоснабжению и канализации

31. Водоснабжение организаций должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 26 апреля 2007 года № 246 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1110-07 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения» (регистрационный № 3955 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25), и подлежат обязательному согласованию с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор).

32. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже 1 (одного) раза в год.

33. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна поставляться в достаточном количестве и соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года № 222 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (регистрационный № 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»).

34. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

35. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправный поверенный манометр, кран для отбора проб воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока. Организации должны иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

36. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая», «техническая».

37. Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

38. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и тому подобных. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим проведением лабораторных исследований воды перед ее подачей в организации. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехах, моечной. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода необходимо вести в специальном журнале по форме, предусмотренной в Приложении № 1 к настоящим санитарным правилам.

39. О каждом случае аварий водопроводных и канализационных сетей руководители организаций обязаны немедленно проинформировать территориальные органы (учреждения), осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), и жилищно-эксплуатационные организации.

40. При отборе проб воды не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

41. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

42. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

43. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

44. Организации должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

45. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся сырье и готовая продукция.

46. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

47. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организации должна быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию. Организации должны иметь собственные

очистные сооружения. Условия сброса отработанных сточных вод установлены Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 декабря 2007 года № 716 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод» (регистрационный № 4282 от 30 января 2008 года) (САЗ 08-4) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»). Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими санитарно-эпидемиологический контроль (надзор). При необходимости необходимо предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

48. Производственные сточные воды из цехов и отделений, в которых производится переработка жиров и масла (жирохранилища, рафинации, гидрогенизации и других), должны быть очищены в жиросепараторах, перед сбросом в городскую канализацию, с последующей обработкой в специальных установках для очистки сточных вод.

49. Сточный трубопровод до жиросепараторов должен быть обеспечен ревизиями.

50. Производственные сточные воды газового цеха (железопаровой способ) и катализаторного отделения до сброса в канализацию должны проходить через отстойники для отделения шлама. Канализационные колодцы, в которые поступает вода из скрубберов газового цеха, должны быть оборудованы вытяжными трубами для предотвращения накопления в колодцах вредных газов. Такие трубы должны быть установлены от газового цеха до городского коллектора.

51. Сброс производственных сточных вод, идущих от газового цеха в канализацию, должен производиться ниже общезаводских жиросепараторов. Сброс этих вод в жиросепараторы или выше их запрещается.

52. Спуск продуктов производства в канализацию даже в аварийных случаях запрещается. На эти случаи должна быть предусмотрена специальная емкость.

53. Канализационные сети для производственных сточных вод необходимо очищать от осадков по мере их накопления и подъема до критического значения уровня осадков.

54. Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также запрещается устройство поглощающих колодцев.

55. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи от 20 до 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук должны присоединяться к канализации через сифон без разрыва струи.

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

57. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и технологическим оборудованием. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола в зависимости от количества сточных вод. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

58. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов. Стояки с производственными стоками необходимо располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям.

59. Контроль за санитарно-техническим состоянием очистных сооружений возлагается на техническую службу организаций.

60. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

61. Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

62. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

63. Запрещается:

- а) сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки;
- б) устройство поглощающих колодцев.

5. Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

64. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года № 676 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов» (регистрационный № 4258 от 17 января 2008 года) (САЗ 08-2) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов»). В производственных помещениях наиболее

приемлемо естественное освещение: световой коэффициент (далее - СК) должен быть в пределах от 1:6 до 1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (далее - КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

65. При недостаточном естественном освещении необходимо применять искусственное освещение.

66. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных помещениях, при необходимости - комбинированным.

67. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

68. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами, не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

69. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальными ламповыми патронами, сплошным защитным стеклом).

70. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

71. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм². Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно осуществляться ответственным лицом организации, прошедшим специальную техническую подготовку.

72. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне здания. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

73. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и других источников света должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 (одного) раза в квартал. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже 1 (одного) раза в месяц.

74. В случае перепланировки, изменении в назначении производственного помещения, а также, при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с действующими нормами освещения.

75. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами.

76. Организации должны быть обеспечены, кроме основного освещения, аварийным.

77. Система отопления должна отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов».

78. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий необходимо использовать в качестве теплоносителя воду.

79. В неотапливаемых складах отопление необходимо устраивать лишь в подсобных помещениях с постоянным пребыванием обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

80. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50 % рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

81. Отопление складов необходимо предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

82. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

83. С целью предупреждения переохлаждения рабочих производственных помещений необходимо предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

84. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими санитарными нормами и правилами.

85. Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

86. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от требований действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики и технологической документации.

87. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая общеобменная вентиляция или кондиционирование воздуха.

88. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 22 ноября 2006 года № 503 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (регистрационный № 3800 от 1 февраля 2007 года) (САЗ 07-6) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»).

89. В производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях необходимо предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами.

90. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб.

91. Бытовые помещения, туалеты, помещения лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

92. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающих в помещение тепла, влаги и вредных веществ. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

93. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки.

94. Вентиляционное оборудование необходимо размещать в технических помещениях (вентиляционных камерах), исключая распространение шума и вибрации, в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года № 39 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4/2.1.8.562-07 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» (регистрационный № 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-8), Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 ноября 2007 года № 675 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4/2.1.8.566-07 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий» (регистрационный № 4210 от 21 декабря 2007 года) (САЗ 07-52).

95. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 (одного) раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

96. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную систему выбросов легкоконденсирующихся паров и пыли, веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

97. Аппаратура и емкости, из которых могут выделяться пары, газы, пыль, должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными отсосами.

98. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

6. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

99. Организации должны иметь достаточные производственные площади и необходимый набор санитарно-бытовых помещений.

100. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м² площади и 15 м³ воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

101. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики и технологической документации, а их планировка должна исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

102. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

103. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы поверенными термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в журнале по форме, предусмотренной в Приложении № 3 к настоящим санитарным правилам.

104. У входа в производственные помещения помещают коврики (размером по ширине дверного проема, длиной не менее 1 м), смоченные дезинфицирующим раствором.

105. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

106. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

107. Помещения для хранения продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

108. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета, и содержаться в чистоте.

109. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны поддерживаться в исправном состоянии, быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции, иметь уклон к трапам. Не допускается наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу.

110. Потолки, а при отсутствии потолков - внутренняя поверхность крыши, должны содержаться в чистоте. Не допускается образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации.

111. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

112. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрытие. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

113. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

114. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

115. В производственных помещениях организации запрещается:

- а) проведение ремонтных работ без остановки производства;
- б) хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;
- в) устройство инструментальных участков.

116. Запрещается покраска, ремонт производственных помещений и оборудования, коридоров, рекреаций одновременно с выработкой продукции.

117. Текущий ремонт помещений необходимо производить по мере необходимости. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

118. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту, с последующей побелкой или окраской.

119. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

120. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

121. Для хранения и очистки инвентаря и оборудования, предназначенного для уборки вспомогательных помещений, необходимо предусматривать помещения площадью не менее 3 м², оборудованные моечными ваннами с подачей к ним проточной холодной и горячей воды через смесители, а также приспособлениями для сушки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь маркируется и применяется раздельно для туалетов, душевых, преддушевых комнат и других помещений.

122. В производственных помещениях должны быть предусмотрены смывные краны из расчета 1 (один) кран на 150 м² площади (не менее 1 (одного) на помещение), кронштейны для хранения шлангов. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения и трапами.

123. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

124. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

125. Для мытья рук в цехах, в каждом помещении должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные стационарными смесителями, снабженные мылом и дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электросушителями. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более

15 м от рабочего места, из расчета: 1 (один) смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки, или бутилированная питьевая вода на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

7. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю и их санитарной обработке

126. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, емкости, весы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных на территории Приднестровской Молдавской Республики для контакта с пищевыми продуктами.

127. Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

128. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

129. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

130. Технологическое оборудование должно располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему, возможность проведения производственного контроля процессов производства, возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено, исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

131. Поверхности технологического оборудования, чаны, ванны, посуда, лотки должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

132. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

133. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к их действию.

134. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений организации.

135. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

136. Резервуары и емкости для производства и хранения продукции должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

137. Шланги для перекачки продукции должны храниться в подвешенном состоянии на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке продукции шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения работников организации и техники. После перекачки продукции шланги подлежат мойке, как с внутренней, так и с наружной стороны.

138. За отдельными видами продукции должны быть закреплены автотранспорт и внутрицеховая тара с соответствующей маркировкой. Допускается использование цветовой маркировки внутрицеховой тары.

139. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования, труб, шлангов, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн, возможность обработки острым паром.

Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

140. Во всех производственных помещениях санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса. Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

141. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться острый пар, моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики, в соответствии с инструкциями по их применению.

142. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и других должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или специальных шкафах.

143. Приготовление растворов дезинфицирующих веществ должно проводиться в специально выделенном помещении. Они должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с продукцией.

144. При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов ее необходимо контролировать в лаборатории не менее 2 (двух) раз в смену и, по мере необходимости, доводить до установленной нормы.

145. Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в моечных внутрицеховой тары и инвентаря.

146. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы.

147. Баки для хранения жиров не реже 1 (одного) раза в 30 дней полностью освобождают от жира, пропаривают из шланга для удаления жирового слоя, моют щетками с применением моющих средств, затем ополаскивают водой и сушат, пропуская горячую воду в нагревательную рубашку теплогенератора.

148. Бачки для эмульгатора 1 (один) раз в неделю освобождают от эмульгатора и моют с применением моющих средств, затем ополаскивают горячей водой.

149. Коробку не жировых компонентов на весах или дозаторы и трубопровод подачи их в смеситель ежедневно по окончании работы промывают теплой водой, смывая остатки молока, затем моют с применением моющих средств, ополаскивают горячей, водой и пропаривают из шланга не менее 15 минут или дезинфицируют и ополаскивают водой.

150. Солерастворитель не реже 1 (одного) раза в 10 дней освобождают от солевого раствора и нерастворенной соли и моют щетками с применением моющих средств, затем ополаскивают горячей водой и пропаривают из шланга или дезинфицируют. После растворений каждой загрузки соли сменяют фильтры из миткаля на чистые.

151. Мойку линии непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями проводят ежедневно циркуляционным способом горячей водой с добавлением моющих средств и последующим ополаскиванием. Не реже 1 (одного) раза в неделю после мойки линию дезинфицируют.

152. Ежедневно по окончании работы эмульсию смывают горячей водой из смесителей в жироловушки и пропаривают смеситель в течение 15 минут. Не реже 1 (одного) раза в неделю смесители моют с применением моющих средств. После обильного ополаскивания горячей водой смесители пропаривают и оставляют с разобранными кранами.

153. Эмульсионный трубопровод ежедневно по окончании работы освобождают от остатков эмульсии пропариванием и затем без разборки промывают горячей водой. Не реже 1 (одного) раза в неделю эмульсионный трубопровод разбирают, моют с применением моющих средств. После мойки разобранные части трубопровода ополаскивают горячей водой и пропаривают или дезинфицируют и ополаскивают водой и сушат.

154. Эмульсионные насосы ежедневно по окончании работы разбирают и моют с применением моющих средств, ополаскивают горячей водой и оставляют в разобранном виде до следующей смены или моют циркуляционно вместе с эмульсионным трубопроводом; не реже 1 (одного) раза в неделю, после мойки насосы дезинфицируют и ополаскивают водой и затем просушивают.

155. Холодильные барабаны ежедневно по окончании работы зачищают от остатков застывшей эмульсии. Не реже 1 (одного) раза в неделю холодильные барабаны освобождают от аммиака и моют поверхность и каретки с применением моющих средств, затем промывают горячей водой и пропаривают 15 минут.

156. Бункер и вакуум - комплектор ежедневно по окончании работы бункер зачищают от стружки и пропаривают. Оплавленный маргарин стекает в специальную емкость и направляется в санитарный брак. Пропарку бункера и вакуум - комплектора производят до полного удаления остатков эмульсии. После этого из шланга через бункер вакуум - комплектор промывают горячей водой и просушивают. Не реже 1 (одного) раза в неделю бункер и вакуум - комплектор в разобранном виде моют с применением моющих средств, затем бункер и все детали разобранного вакуум - комплектора ополаскивают горячей водой и пропаривают или дезинфицируют и ополаскивают водой, оставляют в разобранном виде для просушки.

157. После обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются; храниться они должны на стеллажах, полках высотой не менее чем от 0,5 до 0,7 м от пола.

158. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед использованием должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организациях, независимо от того, подвергалась ли она санитарной обработке перед доставкой в организацию. После использования оборотная тара должна возвращаться в чистом виде.

159. При проведении санитарной обработки оборудования работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается. По окончании работы специальная одежда подлежит стирке. Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

160. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

161. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование деревянного инвентаря запрещается.

162. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки, где требуется, санитарной обработки и проведения производственного контроля.

163. Организации обязаны периодически осуществлять во всех производственных помещениях организации контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды, рук работников организации согласно графику проведения производственного контроля.

164. При получении неудовлетворительных результатов контрольных исследований должна немедленно проводиться повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

8. Требования к сырью, полуфабрикатам, таре и готовой продукции

165. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующему законодательству Приднестровской Молдавской Республики и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

166. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии положительного заключения лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в журнале по форме, установленной в Приложении № 2 к настоящим санитарным правилам.

167. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

168. Продукция должна изготавливаться в соответствии с технологической инструкцией, согласованной и утвержденной в порядке, установленном Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2007 года № 201 «Об утверждении Положения о порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты» (регистрационный № 3927 от 16 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

169. Маркировку на потребительскую тару наносят в соответствии с требованиями ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 «Продукты пищевые. Информация для потребителя Общие требования», введенного в действие Приказом Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 1 ноября 2005 года № 639 «О введении в действие государственных стандартов на территории Приднестровской Молдавской Республики (ГОСТ ПМР ГОСТ Р)» (газета «Приднестровье» от 17 сентября 2010 года № 177); транспортная маркировка наносится в соответствии с требованиями ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов», введенного в действие Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 24 сентября 2002 года № 382 «О введении в действие государственных стандартов Приднестровской Молдавской Республики» (регистрационный № 1796 от 3 октября 2002 года) (САЗ 02-40), с обязательным указанием даты изготовления, условий и срока годности.

170. При отпуске со склада готовой продукции организация-производитель выдает потребителю:

- а) копии сертификата соответствия Приднестровской Молдавской Республики;
- б) удостоверение качества и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

171. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

172. Перевозка сырья, полуфабрикатов по производственной территории должна проводиться в маркированных закрытых емкостях.

173. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

174. При использовании вспомогательного сырья и компонентов необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями технологической документации.

175. Упаковочные материалы и тара должны не изменять органолептические характеристики продукции; изготавливаться из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами.

176. Не использованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищенными от пыли (загрязнений).

177. Стеклопаянная тара, направляемая на фасование, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклопаянная тара должна удаляться из производственных помещений организации.

178. Прием укрупненных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укрупненными средствами необходимо непосредственно перед их использованием. Использование крышек для укрупнения стеклопаянной тары разрешается после проведения их санитарной обработки.

179. В производственных и вспомогательных помещениях организации, где может образовываться стекlobой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стекlobоя по мере заполнения.

180. Отходы, образующиеся в процессе производства масложировой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений организации после завершения технологических операций.

181. Непищевые отходы собирают в специальную тару, окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

182. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения готовой продукции, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

183. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

184. Технологии производства продукции организуются таким образом, чтобы исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции, обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

185. Все этапы производства продукции должны осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке, предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

186. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

187. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

188. В производстве маргарина допускается использовать эмульгаторы, красители и ароматические вещества (за исключением синтетических), пищевые кислоты, другие пищевые добавки в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года № 497 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1293-07 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (регистрационный № 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41).

189. Поступившие в производство красители, ароматические вещества, кислоты, эссенции, другие пищевые добавки должны храниться в упаковке организации-изготовителя. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для хранения.

190. Помещения для хранения сушеного растительного сырья необходимо оборудовать стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья.

191. Сушеное ароматическое растительное сырье необходимо хранить в деревянных закромах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов для использования в этих целях.

192. Бочки и бидоны, освобожденные от жира и масел, должны немедленно подвергаться очистке, промываться и пропариваться.

193. Автоцистерны или фляги с молоком должны поступать в организации опломбированными.

194. Молоко перед использованием в производстве должно фильтроваться и пастеризоваться. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Хранить молоко необходимо в закрытых танках при температуре от 2°C до 4°C в течение не более 24 часов с момента выпуска его молокозаводом.

195. Сахарный песок должен быть просеян, растворен в воде или молоке, профильтрован и подвергнут пастеризации при температуре от 90°C до 95°C.

196. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, в растворенном виде - в снабженных фильтрами емкостях, и в производство должна подаваться только растворенной и профильтрованной.

197. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита.

198. Для отмеривания сырья и полуфабрикатов должны быть специальные мерники, черпаки, совки и тому подобные; выбирать продукты руками запрещается. Запрещается ставить тару с продуктами на пол без стеллажей.

199. Фасование продукции в потребительскую тару осуществляется в соответствии с действующими в организации технологическими инструкциями.

200. Рабочие, занятые на пластической обработке и упаковке маргарина, должны снабжаться чистыми белыми перчатками. Замена перчаток производится ежедневно.

201. Упавший на пол маргарин и зачистки из оборудования перед мойкой должны складываться в специальную металлическую тару с обозначением «Санитарный брак». Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно очищаться, промываться и пропариваться.

202. При фасовании майонеза в стеклянную тару должна проводиться дефектоскопия чистой стеклянной тары (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с готовой продукцией (для определения наличия в ней посторонних включений). При обнаружении посторонних включений продукция должна быть направлена на переработку в соответствии с технологической инструкцией.

203. Упаковка продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения и обеспечивающих качество и безопасность продукции на всех этапах упаковки.

9. Требования к хранению и перевозке сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий

204. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов произведенной продукции.

205. Готовая продукция, упакованная в ящики и бочки, должна храниться в складах-холодильниках на стеллажах высотой от 10 до 15 см от пола, в штабелях на расстоянии не менее 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 50 см, шириной главного прохода 150 см.

206. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер их микробиологический контроль должен осуществляться 1 (один) раз в 15 дней.

207. Холодильные камеры должны мыться и дезинфицироваться после освобождения их от сырья и продукции, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению сырья и продукции, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и при поражении плесенью хранящегося сырья и продукции.

208. Затаренные в мешки, бочки, ящики и другую тару сырье и вспомогательные материалы должны храниться на стеллажах.

209. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Внутри тара должна быть выстлана пергаментом или под пергаментом.

210. Возвратная тара перед подачей под упаковку, должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки обработаны паром.

211. Ящики, короба, бочки и другая тара, поданная в цех для упаковки маргарина, должны складываться на стеллажи.

212. Запрещается хранение продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

213. Запрещается пользоваться не продезинфицированными после использования инвентарем и поддонами. Чистые решетки и поддоны должны храниться в отдельном помещении организации.

214. Складские помещения для хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться не реже 1 (одного) раза в год.

215. Складские помещения должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

216. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, хранение непищевых материалов запрещается.

217. Складские помещения должны быть оборудованы специальными площадками для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции.

218. Погрузка готовой продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом для защиты от атмосферных осадков.

219. Запрещается устанавливать тару с сырьем и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы и тому подобные.

220. Для перевозки сырья и готовой продукции должен быть выделен специальный транспорт, использование которого для других целей запрещается. Транспорт должен быть чистым, без постороннего запаха, снабжен стеллажами. Транспортировка продукции транспортными средствами, не отвечающими санитарным требованиям, запрещается.

221. Условия транспортировки продукции должны исключать риск ее загрязнения и порчи.

222. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту продукции от загрязнения.

223. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, поддающихся санитарной обработке и дезинфекции.

224. Транспортировка жидкой неупакованной продукции должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов и обозначенных соответствующей маркировкой.

225. Транспортировка продукции вместе с непродовольственной продукцией запрещается. Транспортировка в одном грузовом отделении транспортных средств готовой продукции и другой пищевой продукции допускается, если указанная продукция не выделяет запахи и имеет одинаковые с продукцией условия транспортировки.

226. Работники, сопровождающие сырье и готовую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую книжку.

10. Производство майонеза

227. При строительстве и реконструкции организаций (цехов) по производству майонеза должны быть предусмотрены производственные и административно-бытовые помещения.

228. Организации (цеха) по производству майонеза могут размещаться в черте населенного пункта, как в составе организаций маргариновой промышленности, так и самостоятельно. Разрешается размещение организаций по производству майонеза на базе организаций общественного питания и пищевой промышленности, при условии соблюдения требований, предусмотренных настоящими санитарными правилами.

229. Запрещается организация производства по фасовке майонеза, выработанного в другой организации.

230. Организации по производству майонеза должны иметь следующий набор производственных и административно-бытовых помещений: холодильные камеры для сырья и готовой продукции; складские помещения для хранения сырья, не требующего специальных температур; складские помещения для хранения вспомогательных материалов (тары, упаковки, оборудования и прочих); помещение (участок) для подготовки (растаривания) сырья; собственно майонезное производство; экспедиция; моечная внутрицехового инвентаря; моечная оборотной тары; санитарно-бытовые помещения для персонала (гардероб верхней одежды, комната для приема пищи, туалеты, душевые); административные помещения (кабинет руководителя, бухгалтерия); помещение (участок) для хранения уборочного инвентаря.

231. Расположение производственных помещений должно обеспечить поточность технологического процесса и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья и готовой продукции, а также пересечение движения персонала, работающего с сырьем и готовой продукцией, перемещение чистого и грязного инвентаря и тары.

232. Для хранения сырья и готовой продукции должно быть предусмотрено раздельное холодильное оборудование, работающее в соответствующем температурном режиме.

233. Стены должны быть окрашены влагостойкой краской и содержаться в исправном состоянии. Для внутренней отделки стен на высоту 1,8 м от пола могут использоваться следующие материалы: керамическая плитка, коррозионно-стойкие металлические листы (сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия, стойкие к ударам и легко поддающиеся влажной уборке и ремонту. Стены должны быть гладкими, трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стен или аккуратно зашиты.

234. Пол производственных помещений должен быть из материала, устойчивого к действию кислот и щелочей, иметь уклон к канализационным трапам, не иметь выступов и участков застоя воды.

235. Все производственные помещения должны быть оборудованы смывными кранами (не менее 1 (одного) на помещение) и раковинами для мытья рук персонала.

236. Растаривание и подготовка сырья к производству должны проводиться в отдельном помещении (участке). Запрещается ставить тару с сырьем на пол без стеллажей.

237. Мягкая и жесткая тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться с производства в специально отведенное для ее хранения помещение.

238. Тара, освобожденная от растительного масла, должна своевременно промываться с применением моющих средств.

239. Для фасовки готового майонеза должна использоваться тара, разрешенная для контакта с пищевыми продуктами.

240. В случае применения оборотной потребительской стеклянной тары, обязательно наличие банко - моечной машины, установленной в моечной внутрицеховой тары.

241. Вторичное использование стеклянной банки допускается после проведения визуального контроля качества мытья и в последующем обязательной дезинфекции такой банки.

242. Все технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чистится и обеззараживаться. Конструкция оборудования должна обеспечивать легкую разборку и доступность всех частей для санитарной обработки и дезинфекции.

243. Части оборудования, соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

244. Покрытие оборудования и столов должно быть гладким, изготовленным из не коррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных на территории Приднестровской Молдавской Республики для контакта с пищевыми продуктами.

245. Потребительская тара должна храниться на стеллажах в отдельном помещении, упакованная в картонные коробки или полиэтилен без нарушения целостности и деформации упаковочного материала. Не допускается хранить на свету упаковку из полимерных материалов.

246. Производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается.

11. Организация производственного контроля

247. В организациях должен быть организован производственный контроль в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 20 марта 2015 года № 211 «О введении в действие СанПиН МЗ ПМР 1.1.1058-15 «Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (регистрационный № 7222 от 19 августа 2015 года) (САЗ 15-34) (далее - СанПиН МЗ ПМР 1.1.1058-15 «Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

248. Целью производственного контроля, в том числе лабораторного контроля, является проверка качества и безопасности поступающего сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции в соответствии с программой производственного контроля.

249. Для осуществления производственного контроля должна быть разработана программа производственного контроля (далее - ППК), которая подлежит согласованию с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), и утверждается руководителем организации в соответствии с требованиями СанПиН МЗ ПМР 1.1.1058-15 «Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Руководитель организации несет персональную ответственность за выполнение ППК.

250. ППК включает следующие мероприятия:

а) входной контроль продовольственного сырья и материалов (контроль качества и безопасности сырья, контроль качества и безопасности продуктов переработки сырья, вспомогательных материалов, наличие и комплектность сопроводительной документации, маркировки на потребительской и транспортной таре, качества упаковки, условий хранения);

б) контроль производства маргарина и майонеза по ходу технологического процесса (установление критических контрольных точек на каждом этапе технологического процесса, в которых возможно проявление опасного фактора, разработка системы мониторинга с использованием инструментальных, лабораторных методов для непрерывного и периодического наблюдения, разработка плана предупреждающих и корректирующих действий на случай нарушения технологического процесса);

в) контроль качества и безопасности готовой продукции (лабораторные исследования качества продукции с использованием органолептических и физико-химических методов исследования, безопасности продукции - микробиологические исследования и определение химических и биологических загрязнителей; все исследования должны быть запrotocolированы и храниться в организации до истечения трех месяцев по окончании срока годности на конкретную партию выработанной продукции; все исследования должны проводиться по методикам, утвержденным в установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики порядке и находиться в лаборатории);

г) контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования (санитарно-техническое состояние, наличие в достаточном количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений утвержденной проектной документации, исправность технологического оборудования);

д) контроль санитарного содержания помещений и оборудования (наличие договоров по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, на вывоз пищевых и других отходов, журнала расчета и использования дезинфицирующих средств, приказа и графика проведения генеральных и текущих уборок, достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря, условий хранения моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению, контроль эффективности генеральных уборок, чистоты оборудования, инвентаря, санитарной одежды, рук рабочих);

е) контроль состояния производственной и окружающей среды, в том числе в зоне влияния организации (контроль эффективности работы обще-обменной и местной систем вентиляции, систем очистных сооружений, в том числе очистки выбрасываемого воздуха, условий труда, содержания территории);

ж) лабораторный контроль за условиями труда работающих;

з) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены и контроль их выполнения.

251. В организации по локальному правовому акту руководителя должна быть создана группа (или назначено ответственное лицо), осуществляющая производственный контроль, проводящая анализ результатов производственного контроля и разрабатывающая мероприятия по повышению его эффективности.

252. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции, определяется организациями по согласованию с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), и должен гарантировать безопасность продукции.

253. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться аккредитованной в установленном порядке лабораторией организации или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе, на всех стадиях производственного процесса с соблюдением периодичности и полноты исследований, согласно ППК.

254. Результаты производственного контроля заносятся в специальный журнал по форме, установленной в Приложении № 4 к настоящим санитарным правилам, хранящийся в организациях.

255. Руководители организаций несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязаны представлять информацию о выполнении производственного контроля в территориальные органы (учреждения), осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), по их запросам.

256. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 (одного) раза в 15 дней.

257. Чистоту рук каждого работника необходимо контролировать в микробиологической лаборатории организации не реже 1 (одного) раза в 15 дней. В случае отсутствия ведомственной аккредитованной лаборатории микробиологический контроль чистоты рук персонала осуществляется по договору, заключенному со сторонней аккредитованной лабораторией.

12. Требования к охране окружающей среды

258. Организации должны осуществлять деятельность в соответствии с требованиями действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики в сфере охраны окружающей среды и природопользования.

259. Организации должны выполнять мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды выбросами, сбросами загрязняющих веществ, рациональное использование природных ресурсов, выполнять требования в области обращения с отходами производства и потребления и других природоохранных мероприятий.

260. Строительство и реконструкция организаций должны осуществляться по утвержденным проектам, содержащим материалы оценки воздействия производственной деятельности на окружающую природную среду и имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы в строгом соответствии с действующими природоохранными, а также строительными и санитарными нормами и правилами.

13. Требования к охране труда

261. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса в организациях, в цехе, на участке, каждом рабочем месте и учитывать санитарные нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

262. Микроклимат, параметры производственных помещений организаций должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.4.548-06 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

263. Освещенность на рабочих местах должна соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1.1312-07 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных объектов».

264. Полы производственных помещений, расположенных над не отапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5°C, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

265. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками и другими материалами, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются.

266. При осуществлении искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается сквозняков и охлаждения воздуха на рабочих местах.

267. В цехах со значительными тепловыделениями необходимо предусматривать кондиционирование воздуха.

268. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать предельно-допустимых концентраций, установленных ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны», введенным в действие Приказом Министерства промышленности Приднестровской Молдавской Республики от 23 октября 2002 года № 417 «О введении в действие межгосударственных стандартов на территории Приднестровской Молдавской Республики (с ГОСТ 11772-73 по ГОСТ 12766.1-90)» (регистрационный № 1835 от 1 ноября 2002 года) (САЗ 02-44); Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 23 апреля 2014 года № 189 «О введении в действие ГН МЗ ПМР 2.2.5.1313-14 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (регистрационный № 6848 от 20 июня 2014 года) (САЗ 14-25).

269. Все лица, поступающие на работу в организации, должны пройти медицинское обследование в порядке, установленном нормативным правовым актом исполнительного органа государственной власти, в ведении которого находятся вопросы здравоохранения.

270. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров рабочих организаций возлагается на руководителей организаций.

271. Рабочие должны обеспечиваться полным комплектом спецодежды и санитарной одежды. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты.

В организациях должен быть организован производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих. Схема производственного лабораторного контроля воздуха рабочей зоны, физических факторов на производстве должна согласовываться с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор).

14. Требования к бытовым помещениям

272. Бытовые помещения должны размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

273. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций необходимо оборудовать по типу санитарных пропускников. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной необходимо предусматривать отдельно от иных бытовых помещений в организациях.

274. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов организаций должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви; отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды; душевые; туалет; помещение для личной гигиены женщин; умывальная с раковинами для мойки рук; сушилка для одежды и обуви; здравпункт или комната медицинского осмотра; пункт питания (организация общественного питания); помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

275. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

276. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства необходимо производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

277. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками, скамьями. Необходимо предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

Количество душевых кабин следует определять, исходя из наибольшего числа работающих в смену.

278. Умывальные необходимо размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники - групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

279. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санитарной одежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

280. Не разрешается располагать уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

281. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 30, необходимо смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях - с входом из тамбура.

282. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Перед входом в шлюз должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка «Сними санитарную одежду».

283. Туалеты необходимо оборудовать samozакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, унитазы - педальным спуском, водопроводные краны - педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, обеспечивать туалетной бумагой.

284. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м и выше до несущих конструкций или окрашивают эмульсионными и другими влагостойкими разрешенными красками, в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен. Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской или известковой побелкой; полы - керамической плиткой.

285. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно необходимо очищать влажным способом и дезинфицировать растворами дезинфектантов в соответствии с инструкциями по их применению.

286. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) необходимо ежедневно обрабатывать и еженедельно дезинфицировать растворами дезинфектантов в соответствии с инструкциями по их применению.

287. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению не менее 2 (двух) раз в смену.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее 2 (двух) раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по его применению.

288. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий специальную (красную) метку или окраску, персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

289. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для санитарных узлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений - в специально отведенном месте.

290. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, полки, крючки для банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается.

291. Помещения для приема пищи, пункты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях организаций. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену. У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, мылом и электросушилками; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

292. При отсутствии в организациях столовых (буфетов) необходимо предусматривать помещение для приема пищи, оборудованное вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи (микроволновая печь и другое). Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

293. Пункты общественного питания в организациях (столовые, столовые доготовочные, буфеты) должны соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года № 367 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (регистрационный № 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42). Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

294. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

15. Требования к личной гигиене

295. Каждый работник в организациях несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

296. Каждый работник организаций должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований и исследований и отметка о допуске к работе.

297. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение в соответствии с требованиями СанПиН МЗ ПМР 1.1.1058-15 «Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», о чем делается отметка в личной медицинской книжке. Лица, не прошедшие гигиеническое обучение, к работе не допускаются.

В дальнейшем гигиеническое обучение проводится специализированными организациями 1 (один) раз в 3 (три) года.

298. Не допускаются к работе в организации лица, не прошедшие медицинский осмотр.

299. Работники производственных цехов при появлении симптомов заболеваний обязаны сообщать об этом руководителю организации, обращаться в здравпункт организации или другую медицинскую организацию для получения соответствующего лечения.

300. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

301. Гигиеническую обработку кожи рук персонал организаций должен проводить после каждого перерыва в работе антисептиком, разрешенным к применению на территории Приднестровской Молдавской Республики.

302. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

303. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

а) вносить и хранить в производственных цехах мелкие стеклянные и металлические предметы;

б) застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и тому подобные предметы).

304. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

305. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят в организациях централизованно; запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

306. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организаций, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

307. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и другие) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

308. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

309. После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

310. Принимать пищу необходимо в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организаций или поблизости от них. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

16. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

311. В организациях должны проводиться работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2003 года № 296 «О введении в действие санитарных правил организации и проведения мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений» (регистрационный № 2163 от 13 мая 2003 года) (САЗ 03-20), в целях предупреждения проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов.

312. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ организации должны заключать договоры со специализированными организациями, имеющими лицензию на проведение данных работ.

313. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в специально установленные санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

314. Для борьбы с мухами в организациях должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

а) тщательная и своевременная уборка помещений;

б) своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

в) своевременный вывоз пищевых отходов и мусора;

г) засетчивание всех открывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

315. В целях предупреждения появления тараканов необходимо не допускать скопление крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

316. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

а) закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков - плотными крышками;

б) закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более (0,25 x 0,25) см;

в) заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом изгиб размером по 0,5 м на полу и стене;

г) обивка дверей складов листовым железом.

317. При реконструкции и ремонте цехов организации необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

318. В случае появления грызунов применяются механические или иные разрешенные способы их уничтожения. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами организаций, имеющих лицензию на данный вид деятельности.

319. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организациях пищевой промышленности.

320. При проведении дезинсекционных мероприятий выработка пищевой продукции не допускается.

17. Ответственность за соблюдение настоящих правил

321. Руководители организаций обязаны обеспечить:

а) необходимые условия для производства продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

б) при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований продуктов, смывов принятие неотложных и исчерпывающих мер по недопущению возникновения заболеваний людей, связанных с потреблением продукции;

в) выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

г) аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;

д) наличие настоящих санитарных правил и прошнурованного, пронумерованного санитарного журнала для записи актов и предписаний территориальных органов (учреждений), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), форма которого предусмотрена в Приложении № 5 к настоящим санитарным правилам;

е) наличие другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

ж) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с установленными действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики нормами;

з) ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства;

и) регулярную стирку и починку санитарной одежды, и выдачу ее работникам только во время работы (стирка санитарной одежды индивидуально работниками запрещается);

к) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

л) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ;

м) прохождение гигиенического обучения всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем 1 (один) раз в 3 (три) года с занесением результатов обучения в личную медицинскую книжку;

н) необходимым количеством медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме;

о) представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования.

322. Руководители организаций обязаны следить за своевременным прохождением работниками организации медицинских осмотров и гигиенического обучения.

323. Каждый работник организации должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

324. Ответственность за санитарное состояние организации и за выполнение в организации настоящих санитарных правил несет руководитель организации.

325. Ответственность за санитарное состояние производственных цехов, отделений, складов, бытовых помещений, вспомогательных участков, территорий и других несут руководители (работники) соответствующих подразделений организаций.

326. Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на технологов, мастеров, заведующих производством, начальников цехов.

327. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

328. Руководители организаций обязаны выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

329. Внутренний контроль за выполнением настоящих санитарных правил в организациях возлагается на руководителей организаций.

330. Руководители организаций обязаны информировать территориальные органы (учреждения), осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений санитарных правил, в том числе о временном прекращении работы организации.

331. Лица, виновные в нарушениях требований настоящих санитарных правил, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

Приложение № 1 к СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15

«Гигиенические требования для организаций по производству маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах»

Журнал

учета и регистрации причин аварий и ремонтов водопровода и канализации

Место возникновения аварии	Дата, время возникновения авария	Характер повреждения	Дата и время проведения ремонта	Ф.И.О. лица, проводившего заключительную дезинфекцию	Метод и время проведения заключительной дезинфекции	Результаты микробиологического анализа воды после проведения дезинфекции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 2 к СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15

«Гигиенические требования для организаций по производству маргаринов, майонезов, спрэдов растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, соусов на основе растительных масел, соусов майонезных, кремов на растительных жирах»

Журнал

входного контроля _____

(наименование сырья, вспомогательных _____

материалов)

№ п/п	Дата поступления	Наименование сырья или вспомогательного материала	Номер партии (серии), дата изготовления	Поставщик	Номер сертификата	Дата изготовления
1	2	3	4	5	6	7

Продолжение

Количество сырья, материалов в партии, кг	Дата отбора пробы	Дата выполнения испытаний	Результаты анализа		
			Номенклатура показателей качества	Требования нормативно-технической документации	Фактические показатели качества
8	9	10	11	12	13

Продолжение

Заключение о годности сырья, материалов	Подпись ответственного лица, проводившего контроль	Дата выдачи заключения для использования в производстве	Примечание
14	15	16	17

Приложение № 3 к СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15
«Гигиенические требования для организаций
по производству маргаринов, майонезов, спрэдов
растительно-сливочных и растительно-жировых,
жиров специального назначения, в том числе
жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных,
заменителей молочного жира, соусов на основе
растительных масел, соусов майонезных,
кремов на растительных жирах»

Журнал

регистрации параметров микроклимата в производственных и вспомогательных помещениях организаций

Дата	Объект контроля	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с	Оценка результатов	Принятие решений	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., подпись)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 4 к СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15
«Гигиенические требования для организаций

по производству маргаринов, майонезов, спрэдов
растительно-сливочных и растительно-жировых,
жиров специального назначения, в том числе
жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных,
заменителей молочного жира, соусов на основе
растительных масел, соусов майонезных,
кремов на растительных жирах»

Журнал
регистрации результатов производственного контроля

№ п/п	Объект, устройство	Дата проведения контроля	Выявленные нарушения санитарных правил	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф.И.О. проверяющего	Срок устранения нарушения	Должность, Ф.И.О., подпись ответствен ного за устранение нарушения	Отметка об устранении (дата, подпись ответственного)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приложение № 5 к СанПиН МЗ ПМР 2.3.4.1341-15
«Гигиенические требования для организаций
по производству маргаринов, майонезов, спрэдов
растительно-сливочных и растительно-жировых,
жиров специального назначения, в том числе
жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных,
заменителей молочного жира, соусов на основе
растительных масел, соусов майонезных,
кремов на растительных жирах»

Санитарный журнал
для записи актов и предписаний органов (учреждений), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический
контроль (надзор)

Дата начала и окончания проверки	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	Цель, задачи предмет проверки	Вид проверки (плановая или внеплановая): в отношении плановой проверки: - со ссылкой на ежегодный план и проведения проверок; в отношении	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю проверяемого лица	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения	Дата, номер выданного предписания об устранении выявленных нарушений	Фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должно стных лиц), проводящего (их) проверку	Фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должно стных лиц), проводящего (их) проверку
--	--	---	--	--	--	---	--	---	---

[illegible]