

**Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил для организаций,  
осуществляющих заготовку, переработку, хранение сырья  
животного происхождения для производства сухих кормов  
животным**

**Постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь от 30.06.2009 N 46**

В соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года "О ветеринарном деле" Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих заготовку, переработку, хранение сырья животного происхождения для производства сухих кормов животным.
2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной и Государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

Министр С.Б.ШАПИРО

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства  
сельского хозяйства  
и продовольствия  
Республики Беларусь  
30.06.2009 N 46

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ЗАГОТОВКУ, ПЕРЕРАБОТКУ,  
ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
СУХИХ КОРМОВ ЖИВОТНЫМ**

*Глава 1*

*ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ*

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих заготовку, переработку, хранение сырья животного происхождения для производства сухих кормов животным (далее - Правила), разработаны в соответствии с Законами Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года "О ветеринарном деле" (Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1995, N 4, ст. 11), от 9 января 2002 года "О защите прав потребителей" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., N 10, 2/839), постановлениями Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2003 г. N 1628 "О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003

г., N 142, 5/13524), от 31 октября 2001 года N 1590 "Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., N 106, 5/9344), а также Регламентом Европейского Парламента и Совета от 3 октября 2002 г. N 1774/2002. Правила устанавливают общие принципы и требования для организаций, осуществляющих заготовку, переработку, хранение сырья животного происхождения для производства сухих кормов животным.

2. Настоящие Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, а также порядок первичной обработки субпродуктов и других частей убитых животных, которые отклонены как непригодные для человеческого потребления, но не имеющие признаков болезней, передающихся людям или животным; и происходящие от туш, которые являются пригодными для человеческого потребления в соответствии с законодательством в области ветеринарии, условиям хранения и реализации данной продукции. Правила являются обязательными для исполнения организациями, независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности.

Вновь строящиеся организации должны соответствовать настоящим Правилам с момента их проектирования.

3. Проектирование, строительство, техническое перевооружение, реконструкция и расширение организаций должны осуществляться по типовым проектам, отвечающим требованиям действующих технических нормативных правовых актов (далее - ТНПА). При размещении организаций необходимо обеспечивать эпизоотическую и эпидемическую безопасность и не допускать загрязнение окружающей среды.

4. Планировка и благоустройство территории выполняются по согласованию с органами, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор.

5. Строительство новых организаций, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должно осуществляться по проектам, согласованным с органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

6. Ввод их в эксплуатацию осуществляется при участии представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный и санитарный надзор.

7. Все организации, осуществляющие заготовку, переработку, хранение сырья животного происхождения для производства сухих кормов животным, должны быть зарегистрированы региональной государственной ветеринарной службой.

8. Ассортиментный перечень и объем вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор. Ассортиментный перечень, вырабатываемой организации продукции, подлежит пересогласованию в случаях:

изменения ассортиментного перечня производимой продукции;

изменения санитарно-технического состояния объекта, в том числе в сторону ухудшения;

реконструкции и перепрофилирования производства;

осложнения эпизоотической и эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте, на территории расположения организации или в сырьевой зоне организации.

9. Постановка новых видов продукции на производство должна осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор.

10. Требованиям настоящих Правил должны отвечать государственные стандарты.

11. Настоящие Правила являются основой для разработки программ по гигиене производства.

12. В настоящих Правилах применяются следующие основные термины и их определения:

анализ риска - процесс, включающий в себя идентификацию опасности, оценку риска, управление риском и информирование о риске;

безопасность продукции животного происхождения - совокупность свойств продукции животного происхождения, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях ее использования;

болезнь - это нарушение жизнедеятельности организма под влиянием инфекционного или иного чрезвычайного раздражителя с повреждением вначале физиологических функций, при продолжающихся повреждениях, переходящее в клиническое и / или гистопатологическое проявление (в органах и тканях животного);

ветеринарно-санитарные требования - обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Республики Беларусь в области ветеринарии и безопасности продукции животного происхождения;

ветеринарные конфискаты - продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования на пищевые цели и подлежащие изъятию из оборота;

дезинфекция - мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве продукции животного происхождения;

идентификация опасности - идентификация вредных факторов (патогенных микроорганизмов, остатков вредных веществ и другое), которые могут содержаться в продукции;

информирование о риске - процесс взаимного обмена информацией по риску между лицами, которыми получена оценка риска и теми, на которых возложена ответственность за управление им, а также всеми другими заинтересованными сторонами;

контаминация - загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество;

критическая контрольная точка - этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня;

мясокостная мука (кормовая мука животного происхождения) - твердый белковый продукт, полученный в результате термической обработки отходов тканей убойных животных, ветеринарных конфискатов, трупов, малоценных субпродуктов, предназначенный для добавления в корм животным;

оценка риска - определение вероятности, а также биологических и экономических последствий контаминации продукции;

санитарная одежда - одежда, предназначенная для предохранения пищевых продуктов от возможного загрязнения их одеждой работников (халат, колпак, косынка, комбинезон, комплект из брюк и рубашки и т.д.);

специальная одежда - средство предохранения работников от возможного нежелательного воздействия на них условий производства (фартуки, сапоги, ботинки, перчатки, нарукавники и т.д.);

управление риском - определение, выбор и принятие мер в целях снижения риска.

## *Глава 2*

### *ТЕРРИТОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ*

13. Выбор и отвод участка под строительство организации должен проводиться при обязательном участии органов государственного ветеринарного и санитарного надзора. При отводе участка следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, рельеф местности, уровень стояния грунтовых вод, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны.

Участок должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным организациям с выбросами вредных веществ, санитарно-техническим устройствам и с подветренной стороны - к жилым домам, лечебно-профилактическим учреждениям, культурно-бытовым зданиям, детским дошкольным и учебно-воспитательным учреждениям.

14. Малые организации разрешается размещать на площадях других организаций по переработке продукции животного происхождения или в отдельных зданиях, с соблюдением требований действующих ТНПА и обязательным наличием отдельных входов для персонала, поступающего сырья и вспомогательных материалов, реализации готовой продукции.

15. Санитарно-защитная зона устанавливается согласно действующим ТНПА.

16. Территория организации должна быть ограждена сплошным забором и исключать не санкционированный доступ посторонних лиц и бродячих животных, иметь уклон от 0,003 до 0,05 °С в зависимости от грунта для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

17. Территория организации делится на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора и т.п.

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

18. Территория организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

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

Для этих целей предусматриваются не менее 3 ворот для въезда / выезда автотранспорта (для малых организаций применяется схема движения по времени):

въезд / выезд автомашин с замороженной продукцией животного происхождения;

выезд / въезд автомашин с обработанной продукцией животного происхождения;

вывоз отходов.

20. Территория организации по периметру должна быть благоустроена. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха.

Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

21. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м до бытовых помещений. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

22. Территория организации должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений. В теплое время года перед уборкой, не реже одного раза в день проводят поливку территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

23. На всех въездах и выездах из организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта согласно действующим ТНПА. Над дезбарьером оборудуют навес, закрытый стенками с боковых сторон.

Дезбарьеры на въезде / выезде автотранспорта на территорию организации, должны быть заполнены дезинфицирующими растворами, разрешенными к применению в установленном законодательством порядке. Дезбарьер на въезде / выезде автотранспорта с готовой продукцией заполняется дезинфицирующими растворами по указанию государственного ветеринарного инспектора района (города) в соответствии с эпизоотической обстановкой в регионе.

24. Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10 - 15% поваренной соли (другие средства, не замерзающие при низких температурах) или дезбарьер обогревают, подведя под ним трубы с паровым или водяным отоплением или электрообогревом.

Малые организации, имеющие специальные дезопромывочные пункты или другие условия для обработки автомашин, дезинфекционные барьеры у въездных (выездных) ворот, сооружают по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора.

25. На территории организации должен располагаться пункт санитарной обработки транспорта.

26. Для сбора бытовых отходов должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для контейнеров для сбора бытовых отходов должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Площадки для сбора бытовых отходов должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 25 метров.

27. Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, периодичность вывоза согласовывается с территориальными органами государственного ветеринарного и санитарного надзора, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть выделено отдельное помещение (или площадка) с подводом

холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе бытовых отходов в организации должны доставляться чистые продезинфицированные контейнеры для сбора бытовых отходов.

### Глава 3

#### ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

28. Организация должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения должны соответствовать требованиям ТНПА.

29. Площадь и объем производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м площади и 15 куб.м воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

30. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями ТНПА, а их планировка должна исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

Во избежание загрязнения продукции животного происхождения в организации должны обеспечить разделение технологических операций в пространстве и времени:

холодильник;

дефростация сырья животного происхождения;

сортировка;

надевание на прутья;

крепление на сушильные рамы;

сушка;

пастеризация;

упаковка обработанного сырья;

доставка в помещение для хранения обработанной продукции животного происхождения.

Помещения для переработки продукции животного происхождения и хранения ветконфискатов и технических отходов должны быть изолированы друг от друга.

Допускается блокировать здания и сооружения, однородные по санитарно-гигиеническим условиям, технологическим требованиям и температурно-влажностным режимам.

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, должны отделяться тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковриков.

31. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Высота стен в производственных и вспомогательных помещениях должна быть достаточной для выполнения технологических процессов с соблюдением требований по гигиене производства.

32. В местах движения напольного транспорта углы железобетонных колонн должны быть защищены от повреждения отбойниками на высоту 1 м, а в местах движения подвесного транспорта - на высоту 2 м.

33.стыки между стенами и полом должны быть закруглены, радиус закругления - не менее 6 см. Стены в камерах хранения готовой продукции термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсиями и другими красками, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

34. Текущий ремонт стен и потолков всех помещений должен проводиться по мере износа, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Одновременно с ремонтом следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

35. При появлении плесени на потолках и стенах производственных помещений их следует немедленно очищать и обрабатывать фунгицидными препаратами, разрешенными в Республике Беларусь.

36. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото- и щелочестойких, водонепроницаемых и влагостойких материалов, разрешенных Министерством

здравоохранения Республики Беларусь, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается. Для отвода вод при мойке и дезинфекции оборудования, стен и полов производственных и вспомогательных помещений предусматривается устройство трапов диаметром 10 см из расчета не более 100 кв.м площади пола на один трап. Полы должны иметь достаточный уклон к трапу, которые располагаются в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы должны быть с решетками. Приемники и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки.

37. На рабочих местах, где по условиям технологического процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или другие теплоизолирующие устройства, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке (использование дерева не допускается).

38. Вентиляционные и световые проемы, а также конструкция теплоизоляции трубопроводов производственных и вспомогательных помещений в организациях должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

39. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета согласно действующим ТНПА и содержаться в чистоте.

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

41. В рабочее время основного технологического персонала запрещается покраска коридоров, подсобных помещений и проведение других видов работ, оказывающих вредное воздействие на производство продукции.

Запрещается проведение ремонтных и строительных работ в производственных помещениях организации, ремонт и покраска оборудования без остановки производства пищевой продукции.

42. Все места с дефектами материалов покрытия (щели, выбоины, трещины и др.) подлежат срочному ремонту.

43. Смыв полов, загрязненных жиром, должен проводиться теплыми растворами с температурой от 35 до 50 °С во всех помещениях, за исключением охлаждаемых; смыв полов в прочих помещениях проводится холодными растворами.

44. Во всех производственных помещениях, используемых для переработки продукции животного происхождения, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря, оборотной тары и транспортных средств применяют моечные машины или оборудуют моечное помещение с подводкой дезинфицирующего раствора, холодной и горячей воды.

45. В местах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (при приемке сырья животного происхождения, после его дефростации и реализации потребителю) должна быть обеспечена возможность сбора ветеринарных конфискатов, путем установки контейнеров для их сбора, исключающих несанкционированный доступ к ним посторонних лиц, отличающихся по цвету от другого оборудования и имеющих надпись об их назначении.

46. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и внутрицехового транспорта проводят в сроки и способами согласно действующим ТНПА. Трапы (лотки) для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены. Электроосветительную арматуру подвергает санитарной обработке специально обученный персонал по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

47. Все двери в производственных помещениях должны быть выполнены из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции (металл, пластик и др.). Не допускается использование деревянных дверей. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

48. В производственных помещениях оконные и фонарные переплеты должны быть выполнены из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции. Не допускается применение деревянных переплетов.

49. В производственных помещениях (кроме помещений с кондиционированием воздуха и помещений с наличием открытых производственных процессов), независимо от наличия вентиляционных устройств, должны предусматриваться открывающиеся устройства в окнах, обеспечивающие проветривание помещений и направленное движение поступающего воздуха: вверх - в холодный период года, вниз - в теплый период года. Площадь их должна составлять не менее 20% общей площади световых проемов.

50. Конструкция открывающихся частей оконных проемов должна предусматривать возможность закрепления защитных сеток от мух и других нежелательных факторов для производства продукции (створки переплетов должны открываться внутрь).

51. Конструкции окон в производственных и вспомогательных помещениях должны обеспечивать легкий доступ для санитарной обработки как внешних, так и внутренних рам и стекол.

52. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные - по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал.

53. Подоконники в производственных помещениях должны быть гладкими, выполненными из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции и иметь уклоны.

54. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают педальные бачки с крышками, а также емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Бачки и емкости для сбора ветеринарных конфискатов ежедневно должны подвергаться мойке и дезинфекции средствами, зарегистрированными в Республике Беларусь.

55. Во все производственные помещения организации должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, моющий и дезинфицирующий растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешалки.

56. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 100 кв.м, но не менее одного на помещение; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, обслуживаемым бесконтактным способом, дозаторы для жидкого мыла, антисептика для обработки рук, электрополотенце или полотенца разового пользования, педальные бачки для отработанных бумажных полотенец.

57. Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, на расстоянии не более 15 м от рабочего места из расчета 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики с бесконтактным управлением или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

58. Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе.

59. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств предусматривают кладовые, шкафы. В зависимости от места использования уборочный инвентарь отличается по цветовой гамме в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем организации регламентом.

Для хранения уборочного инвентаря допускается использовать встроенные шкафы или закрытые ниши. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными и вспомогательными помещениями.

Для хранения уборочного инвентаря санитарных узлов следует предусмотреть отдельные кладовые, шкафы.

При необходимости при уборке помещений могут быть использованы средства механизации (промышленные пылесосы, установки для мойки и дезинфекции и др.).

60. Для хранения средств, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

61. На рабочих местах должны быть инструкции санитарной обработки оборудования и инвентаря, утвержденные руководителем организации, результаты оценки санитарного состояния рабочих мест и другие материалы, предназначенные для производственного персонала.

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

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют по мере необходимости.

63. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны подвергают санитарной обработке по мере загрязнения; после окончания смены их тщательно очищают, промывают и дезинфицируют.

64. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила каждую смену должны протираться влажной тканью, смоченной растворами дезинфицирующих средств.

65. Помещения, предназначенные для хранения готовой продукции животного происхождения, должны подвергаться текущему ремонту и дезинфекции не реже 1 раза в полгода и во время профилактического перерыва, после освобождения от продукции.

66. Освещенность, температура и относительная влажность воздуха в производственных и вспомогательных помещениях должны соответствовать технологическим регламентам.

#### Глава 4

### ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

67. Для санитарной обработки оборотной тары, контейнеров, поддонов, стеллажей, подтоварников, транспортных средств следует предусмотреть моечную, расположенную вблизи холодильного контура.

Хранение продукции животного происхождения и их расположение в холодильной камере должны исключить возможность соприкосновения продукции с полом, стенами, охлаждающими приборами.

68. Бытовые помещения для рабочих холодильных камер (кроме помещений для обогрева работающих) допускается размещать в соседнем помещении или в общем бытовом корпусе.

69. Использование холодильных камер в качестве коридоров для прохода людей, проезда погрузчиков, электрокара, тележек не допускается.

#### Глава 5

### БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

70. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. Для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной оборудуют отдельные бытовые помещения. В бытовых помещениях должно быть исключено пересечение потоков движения персонала из "чистой" зоны в "грязную" зону и наоборот.

71. 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 использованной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, оборудованная бесконтактным управлением, сушилка для одежды и обуви, комната медосмотра, пункт питания, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

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

72. Запрещается стирать санитарную и спецодежду за пределами организации.

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

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

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

76. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с действующими ТНПА по числу работающих в наибольшую смену.

77. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники групповые согласно расчету по численности работников в наиболее многочисленную смену.

78. Бельевые по выдаче чистой и приему использованной санитарной одежды должны входить в состав бытового блока и быть размещены в отдельных помещениях.

79. 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.

80. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует 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 со входом из тамбура.

81. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь тамбуры, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с бесконтактным управлением, устройствами для дезинфекции рук, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами. Перед входом в тамбур должна быть табличка "Сними санитарную одежду", а в тамбуре - вешалка для санитарной одежды.

Посещение туалета в санитарной одежде запрещено.

Туалеты должны быть оборудованы самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа в тамбур, унитазами - педальным спуском.

82. Стены, потолки, полы в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевого для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин должны быть выполнены из влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

83. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать и дезинфицировать препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

84. Все панели следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов все поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета, следует протирать маркированной тканью, смоченной раствором дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей растворами препаратов, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь, и тщательно промывают.

Дезковрик перед входом в туалет должен смачиваться по мере высыхания, но не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором препаратов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

85. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений - в специально отведенном месте.

Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ, связанных с производством, категорически запрещается.

86. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается. Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться дезинфекции препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

87. Пункты питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной вод через смеситель, мылом и электрополотенцами либо одноразовыми полотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

При отсутствии столовых следует предусматривать буфет, а также помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи (микроволновая печь и т.д.). Запрещается приносить пищу домашнего изготовления.

Для производства с численностью работающих в максимальную смену менее 60 человек площадь комнаты отдыха должна быть не менее 30 кв.м, для производств с численностью работающих в максимальную смену 10 и менее человек площадь комнаты отдыха должна быть не менее 9 кв.м.

88. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

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

## Глава 6

### ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

90. Организации должны иметь схемы водопроводных сетей (питьевая, техническая вода) с указанием мест контроля показателей качества и безопасности воды и канализационных сетей, а также расчеты потребления горячей и холодной воды.

91. Организации должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества. Для оборудования, требующего применения воды определенного химического состава, необходимо иметь установки для ее умягчения. Расчет потребности в воде следует проводить в соответствии с действующими ТНПА.

92. Водоснабжение должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

93. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны проводиться в соответствии с действующими ТНПА и подлежат обязательному согласованию с органами государственного санитарного надзора.

94. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

95. 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 действующими ТНПА в сроки, согласованные с органами государственного санитарного надзора.

В зависимости от эпидемиологической и эпизоотической ситуации кратность испытаний воды может быть изменена независимо от источников водоснабжения.

96. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправные манометры, кран для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока.

97. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.

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

Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции.

98. В целях профилактики следует предусматривать ежегодную проверку технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию. Контрольные пробы воды отбираются согласно действующим ТНПА.

Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта и кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты бактериологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

99. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация организации обязана немедленно сообщить в органы государственного санитарного надзора и коммунального хозяйства.

100. Устройство системы канализации организаций должно отвечать требованиям действующих ТНПА, а также требованиям настоящих Правил.

Организации должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию.

101. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. При сбросе на городские очистные сооружения или при наличии собственных очистных сооружений условия сброса отработанных сточных вод определяются действующими ТНПА.

Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора.

102. Сети наружной канализации на территории организации целесообразнее располагать ниже водопроводных коммуникаций; допускается также заложение водопроводных и канализационных сетей на одной глубине. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям действующих ТНПА.

103. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

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

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

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

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

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

108. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные и складские помещения. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при условии изоляции стоков.

## *Глава 7*

### *ОСВЕЩЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ*

#### *И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА*

109. Естественное и искусственное освещение производственных, вспомогательных и бытовых помещений должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

110. В производственных, вспомогательных и административно-бытовых помещениях должно максимально использоваться естественное освещение.

В производственных помещениях наиболее приемлем световой коэффициент (СК) в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях - не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

111. Окна, выходящие на юг, юго-восток и юго-запад должны иметь солнцезащитные устройства (жалюзи, козырьки и т.п.).

В производственных помещениях и камерах с температурой +8 °С и ниже, а также в помещениях с производственными процессами, требующими регулирования температуры и влажности, допускается отсутствие естественного освещения.

112. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и другими предметами внутри и вне здания.

Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены заменять новыми.

113. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т.д. должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но снаружи не реже 1 раза в квартал. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в 15 дней.

114. В случае перепланировки, изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствии с нормами освещения.

115. В производственных и вспомогательных помещениях зданий следует предусматривать устройства для безопасной и эффективной очистки стекол световых проемов, светоаэрационных фонарей и для ремонта

стен и потолков помещений (подходы к световым проемам, устройства для подвески люлек, передвижные вышки и другие).

116. Искусственное освещение должно быть общим и комбинированным и должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

117. В качестве светильников в производственных и административно-бытовых помещениях необходимо преимущественно использовать люминесцентные лампы, а в помещениях с вредными условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, складские помещения и т.п.) - лампы накаливания.

118. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

119. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможные попадания осколков стекла в продукт. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

120. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12 V, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 кв.м.

121. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности. Чистка светильников должна проводиться не реже 2 раз в месяц.

122. Эксплуатация осветительных установок с перегоревшими или исчерпавшими свой ресурс лампами, ламп без защитной арматуры во всех помещениях не допускается. Данные лампы должны своевременно заменяться.

123. Вышедшие из строя или исчерпавшие свой ресурс лампы, содержащие ртуть, должны накапливаться в специально выделенном помещении и регулярно, не реже одного раза в год, передаваться в специализированные организации для утилизации. Выбрасывание ламп в мусор, хранение на открытом складе или складе, предназначенном для хранения других материалов, изделий, готовой продукции запрещается.

124. Кроме основного освещения в организации должно быть аварийное искусственное освещение.

125. В организации при использовании средств отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях должен быть создан благоприятный микроклимат для:

работы обслуживающего персонала;

сохранения продуктов и материалов;

обеспечения технологического процесса;

сохранности оборудования.

126. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать на рабочих местах в производственных, вспомогательных, бытовых и административных помещениях параметры микроклимата в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

127. Отопления зданий, удаленных от тепловых сетей организаций или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и др.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильных камер и складов, проводится согласно действующим ТНПА.

128. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры, необходимой для хранения продуктов или материалов. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

129. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы и другие системы отопления, конструкция которых обеспечивает доступную очистку. Поверхность их должна быть выполнена из легко очищающихся материалов и регулярно очищаться от пыли.

130. Концентрация химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям действующих ТНПА.

131. Устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами не допускается.

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

133. Приточный воздух, подаваемый в производственные помещения, должен подвергаться фильтрации, а также, поступающий в производственные помещения с открытыми технологическими процессами, очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров микроклимата в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, окислов азота, озона и др.).

134. Кратность воздухообмена отдельных помещений производственных и подсобных зданий принимается в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

135. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

136. Оборудование являющееся источником пыли должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и др.).

137. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

138. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

139. Устройства вытяжной вентиляции следует размещать от воздухозаборных устройств на расстоянии не менее 10 метров по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии менее 10 метров.

140. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях баланс притока и вытяжки.

С целью локализации вредных веществ в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, устанавливается положительный дисбаланс.

Системы принудительной и естественной вентиляции должны исключать возможность попадания воздуха из "грязных" зон организации в "чистые".

142. Конструкция оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха должна обеспечивать легкий доступ для ее мойки и дезинфекции, она должна иметь покрытие, стойкое к применению моющих и дезинфицирующих средств, подвергаться регулярным санитарным обработкам согласно действующим ТНПА и содержаться в постоянной чистоте.

143. Водоснабжение камер орошения, увлажнения, доувлажнителей и других устройств, используемых в организациях для обработки приточного и рециркуляционного воздуха, должно проводиться водой питьевого качества.

144. Применение рециркуляции воздуха для систем воздушного отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха не допускается для помещений:

в воздухе которых могут содержаться болезнетворные микроорганизмы;

с резко выраженными неприятными запахами (обработка технического сырья);

с взрывопожароопасными производствами.

145. Системы вытяжной вентиляции производства продукции для кормовых и технических целей должны быть отдельными от вытяжных систем пищевых производств и оборудоваться средствами для очистки выбрасываемого воздуха от вредных веществ.

146. Вентиляционные установки после реконструкции и капитального ремонта, вводимые в эксплуатацию или вновь оборудованные, подвергаются приемочным инструментальным испытаниям с определением их санитарно-гигиенической эффективности.

147. На действующие или вновь оборудованные вентиляционные установки в организациях должны быть технические паспорта, в которых указываются результаты технических и гигиенических испытаний определения их технической исправности и санитарно-гигиенической эффективности. Испытания должны проводиться не реже 1 раза в три года, а также при обнаружении несоответствия состояния воздушной среды в производственных помещениях санитарным нормам, после реконструкции или ремонта вентиляционных установок.

148. Вентиляционные каналы, воздухопроводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год, разбирать и очищать их внутреннюю поверхность, а также проводить замену защитных фильтров.

149. В производственных помещениях не допускается устройство ниш в стенах и перегородках для установки отопительных, нагревательных приборов, а также укрытие их декоративными решетками.

150. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать шум и вибрацию, превышающую допустимые уровни.

## Глава 8

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА, ТАРА И ИНВЕНТАРЬ

151. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, разделочные доски, емкости, весы, ножи, конвейерные ремни и другой инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

152. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям ТНПА.

153. Расстановка технологического оборудования должна проводиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, короткие и прямые коммуникации транспортных средств, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

154. При расстановке оборудования должен быть обеспечен свободный доступ работающих к нему для проведения контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также для мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

155. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечивался полный слив моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть доступны для чистки, мойки и дезинфекции. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов, а также стеклянных спиртовых термометров без защитной оправы.

156. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда и тара должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности. Не допускается использование дерева и других не влагоустойчивых, с неровной поверхностью материалов.

157. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки продукции животного происхождения должны быть гладкими и изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с продукцией животного происхождения. Не допускается использование дерева.

158. Спуски, передувочные баки и другие транспортные устройства должны быть отдельными для продукции животного происхождения и технического сырья. Трубопроводы и спуски для транспортировки пищевых продуктов должны быть выполнены из нержавеющей стали или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

159. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции.

160. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть изготовлены или обшиты снаружи нержавеющей сталью или окрашены краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими вредные вещества, не допускается.

161. Потребительская тара не должна влиять на качество и безопасность продукта, а также должна обеспечивать его сохранность в процессе транспортировки, хранения и реализации. Используемые для упаковки продуктов переработки упаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА и быть разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь к применению для контакта с пищевыми продуктами.

162. Запрещается использовать одни и те же весы для взвешивания сырья и готовой продукции.

163. Внутрицеховой транспорт и тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и промаркированы или разработан регламент использования тары для производственного процесса по цветовой гамме. Использование их не по назначению не допускается.

164. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке в организации.

165. Чистая тара для готовой продукции должна храниться на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

При длительном хранении (более одной смены) перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

166. Для продукции, непригодной в пищу, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара, изготовленная из нержавеющей стали или полимерных материалов. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведенном для нее помещении.

167. В производственных цехах и складских помещениях для подъема и перемещения грузов использование автотранспорта с двигателями внутреннего сгорания запрещается.

166. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

167. Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 дней в цехах по переработке продукции животного происхождения осуществлять согласно графику контроль за качеством эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов со стен, полов, потолков, окон, дверей, технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной и специальной одежды, рук рабочих.

168. При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем за качеством эффективности.

169. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и так далее должно быть предусмотрено помещение для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специальном отведенном помещении или специальных шкафах, закрывающихся на замок.

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

171. Мойку и дезинфекцию оборудования, аппаратуры, инвентаря, производственных помещений, санузлов, рук и другого проводят согласно Ветеринарно-санитарным правилам по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденным постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. N 77.

172. После санитарной обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны на стеллажах, полках из материалов, допущенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для этих целей, высотой не менее 0,5 - 0,7 м от пола.

173. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того была ли она обработана до доставки в организацию.

174. Негерметизированное оборудование с выделением значительного количества влаги и тепла должно устанавливаться в отдельных помещениях, а в случае невозможности - выделяться в цехе с помощью не доходящих до пола завес с удалением из-под них воздуха.

175. Не разрешается применять в производственных помещениях стеклянную или шлаковую вату и изделия из нее в качестве теплоизоляционного материала.

## *Глава 9*

### *ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ*

176. Технологические процессы должны обеспечить идентификацию и прослеживаемость сырья и готовой продукции на шаг вперед и шаг назад по технологическому процессу. Шагом считается одна технологическая операция.

177. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырья и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественной продукции животного происхождения, соблюдение требований ТНПА.

178. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать требованиям действующих в Республике Беларусь ТНПА и сопровождаться документами, предусмотренными законодательством Республики Беларусь для каждого вида продукции и материалов.

## *Глава 10*

### *СЫРЬЕ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, УПАКОВКА*

179. Не разрешается использовать сырье для производства сухих кормов животного происхождения полученное при убое или падеже скота неблагополучных по заболеваниям указанных в "Ветеринарно-санитарных правилах осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных

продуктов", утвержденных Постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. N 44. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в специальном журнале.

180. Подготовка сырья к производству должна проводиться в отдельном помещении - подготовительном отделении. Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

181. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи субпродуктов должны быть отдельными для каждого вида сырья, промаркированными и доступными для санитарной обработки.

182. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

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

184. Пустая тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

185. При использовании вспомогательного сырья необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями ТНПА.

186. Упаковка обработанных продуктов животного происхождения должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

187. Упаковочные материалы и тара не должны изменять органолептические характеристики продукции, должны изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

188. Тара для упаковки продукции животного происхождения должна отвечать требованиям ТНПА и исключать возможность загрязнения продукции при складировании и транспортировке, пройти санитарную обработку. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

189. Не использованные упаковочные материалы должны храниться вне участков производства и быть защищенными от пыли и загрязнений.

190. Маркировку на транспортную и потребительскую тару наносят согласно ТНПА.

## *Глава 11*

### *ХРАНЕНИЕ, ОТПУСК И ТРАНСПОРТИРОВКА*

191. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы отдельные помещения достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

192. Мойку и дезинфекцию помещений для хранения готовой продукции животного происхождения проводят согласно ТНПА.

193. Все сырье и продукция как в таре, так и без тары при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения их располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

194. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

195. Укладка незатаренной продукции непосредственно на платформы весов запрещается. Взвешивание проводят в тележках, таре или на специальных решетках.

196. Отгрузку готовой продукции животного происхождения проводят через отдельный выход.

197. Отгрузка ветеринарных конфискатов и технических отходов должна проводиться из экспедиции или склада продукции, имеющих выход на платформу, предназначенную для выдачи технической продукции, обособленную от экспедиции отгрузки готовой продукции животного происхождения.

198. Автомобильные транспортные средства для перевозки продукции животного происхождения должны быть технически исправны, чистые, иметь маркировку и санитарные паспорта.

Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдаются не более чем на 6 месяцев.

Машины без санитарного паспорта на территорию организации не допускаются.

199. Перед погрузкой готовой продукции животного происхождения ответственное лицо, назначенное для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает путем соответствующей отметки на путевом листе разрешение на его использование для перевозки продукции животного происхождения. Продукцию животного происхождения перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

200. Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства подвергаются санитарной обработке в соответствии с ТНПА.

201. Лица, участвующие в перевозках продукции животного происхождения (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой в них о сдаче санитарного минимума и прохождения в установленный срок медицинского осмотра. Этих работников организация обеспечивает санитарной и специальной одеждой.

## *Глава 12*

### *ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЛАБОРАТОРИЯМ*

202. Для проведения лабораторного контроля на предусмотренные ТНПА показатели в организациях создается производственная аккредитованная (аттестованная) лаборатория.

203. Производственная лаборатория организации осуществляет производственный лабораторный контроль, который заключается в проверке качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства, ветеринарно-санитарных требований и должен осуществляться с учетом анализа рисков и контрольных критических точек.

204. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности в сырье и готовой продукции определяется производителем по согласованию с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и должен гарантировать безопасность продукции.

205. Производственный лабораторный контроль на малых организациях, осуществляющих заготовку, хранение, переработку сырья животного происхождения для производства сухих кормов животным, может осуществляться любой аккредитованной лабораторией на договорной основе.

206. Производственная лаборатория организации должна находиться в специально оборудованном помещении с изолированным входом.

207. Помещения производственной лаборатории должны быть светлыми, окна должны выходить на север или северо-запад. Если окна производственной лаборатории обращены на юг, юго-восток и юго-запад, используют жалюзи или другие приспособления для защиты от солнечных лучей, выполненные из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции (пластик, металл и другие).

208. Стены, потолки, полы, оконные переплеты, двери должны быть светлых тонов и иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

210. В производственных зданиях организации должны быть размещены помещения для ветеринарно-санитарного персонала, удобно сообщающиеся с обслуживаемыми цехами.

211. Подробные требования к производственной лаборатории организации разрабатывает собственник лаборатории с учетом специфики работы и производственной мощности по согласованию с органами и учреждениями государственного ветеринарного и санитарного надзора.

## *Глава 13*

### *ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА*

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

213. Все поступающие на работу и работающие в организации должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

214. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

215. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления должны 1 раз в год проходить обучение и проверку знаний. Лица, не сдавшие экзамен по гигиенической подготовке, к работе не допускаются.

216. Не допускаются к работе в цехах по переработке продукции животного происхождения лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие заболеваниями, указанными в действующих ТНПА.

217. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний у них и членов их семей, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

218. 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.

219. В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия, по указанию санитарной службы или органов государственного ветеринарного надзора работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать препаратами, разрешенными для применения в организациях, осуществляющих переработку продукции животного происхождения.

220. Все работники по указанию ветеринарного врача должны периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты. Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

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

вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.);

носить ювелирные украшения (кольца, браслеты, цепочки и т.д.) и часы;

жевать жевательную резинку.

222. В организации должен быть организован учет бьющихся предметов.

223. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

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

225. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

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

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

Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.

227. Принимать пищу следует в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от него.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

#### *Глава 14*

#### *ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ*

228. В производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличие грызунов, мух, тараканов и других насекомых.

229. В организациях выполняется комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов согласно действующим ТНПА.

230. Дезинсекцию и дератизацию проводит обученный персонал организации по мере необходимости, но не реже одного раза в два месяца или на договорной основе с организациями, имеющими лицензию на проведение таких видов работ.

231. В организации должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

232. Для борьбы с мухами в организации должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

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

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь дезинфицирующих средств;

открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период должны быть закрыты сеткой, не допускающей проникновения насекомых.

233. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо провести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

234. Дополнительно для защиты от проникновения грызунов в помещениях, предназначенных для переработки сырья и хранения продуктов, металлической сеткой с ячейками 2,5 x 2,5 мм должны быть ограждены:

сопряжения перегородок (проницаемых для грызунов) с полом, причем сетка должна закладываться на 5 см ниже уровня чистого пола и под штукатурку стены на высоту не менее 0,3 м от уровня пола;

окна в подвальных этажах (люки в подвалы должны быть закрыты плотными крышками);

отверстия в вентиляционных каналах.

Отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов должны плотно заделываться.

Должна проводиться заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом; обивка порогов и дверей помещений (на высоту 40 - 50 см) листовым железом или металлической сеткой.

235. При реконструкции и ремонте производственных и вспомогательных цехов необходимо проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

236. Проведение работ по уничтожению насекомых химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

237. В организациях запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами.

238. При проведении дезинсекционных мероприятий производство продукции не допускается.

Для хранения препаратов, применяемых при дератизации, дезинфекции и дезинсекции, должны быть предусмотрены специальные складские помещения. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Химические средства борьбы с грызунами не применяются в помещениях, где производится и хранится продукция животного происхождения.

## Глава 15

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЭКСПОРТЕ ПРОДУКЦИИ

239. Организации, планирующие экспорт своей продукции, обязаны внедрить систему управления качеством на основе международных стандартов серии ИСО или систему анализа рисков в критических

контрольных точках (НАССР), а также иметь ветеринарный экспортный номер, выданный в установленном порядке.

240. При экспорте продукции необходимо выполнять ветеринарно-санитарные и гигиенические требования страны импортера.

241. Необходимым условием экспорта является проведение государственного ветеринарного контроля в соответствии с действующими ТНПА.

## *Глава 16*

### *ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ*

242. Администрация организации обязана:

создать условия, необходимые для выработки безопасной продукции животного происхождения гарантированного качества;

обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачу экзамена по гигиенической подготовке;

неукоснительно выполнять требования органов государственного ветеринарного надзора и территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы;

при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции и ее возврату из торговой сети и информированию территориальных органов государственной ветеринарной и санитарно-эпидемиологической служб;

обеспечить каждого работника организации комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию, выдачу в чистом, исправном состоянии;

выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

довести до сведения всех работающих в организации настоящие Правила, организовать их изучение и обеспечить неуклонное выполнение.

243. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей организаций и начальников (мастеров) цехов.

244. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют органы государственного ветеринарного надзора, а также ветеринарная служба организации.