

**ПАСТАНОВА**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

21 декабря 2010 г. № 173

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище»

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, Министерство здравоохранения Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище».

2. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
21 декабря 2010 № 173

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы устанавливают санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище (далее – предприятия).

2. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

3. Ввод в эксплуатацию предприятий, их отдельных очередей, технологических линий не допускается без положительного заключения органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

4. За нарушение требований настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

5. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

6. Предоставление земельного участка для размещения предприятия должно осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

7. Санитарно-защитная зона для предприятий определяется в соответствии с Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2009 г. № 78 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду» и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002 г. № 68 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11 сентября 2008 г. № 140».

8. Территория предприятия должна быть ограждена и иметь не менее двух въездов (выездов), четкое деление на функциональные зоны: предзаводская, производственная и хозяйственно-складская.

9. Не допускается наличие на территории предприятия деревьев и кустарников, дающих после цветения хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию предприятия.

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

11. В предзаводской зоне следует размещать административные здания, пропускной пункт, пункт питания, площадку для стоянки личного автотранспорта работников предприятия.

12. В производственной зоне размещаются производственные здания, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, площадка для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, здравпункт, котельная (кроме котельной, работающей на жидком и твердом топливе).

13. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений предприятия должны устанавливаться урны для мусора и решетки для очистки обуви.

14. В хозяйственно-складской зоне следует располагать ремонтные мастерские, склад тары и топлива, помещения для хранения строительных материалов, гараж, площадку с мусоросборником, дворовые туалеты. Хозяйственно-складская зона должна размещаться с подветренной стороны по отношению к производственной зоне.

15. Все проезды и проходы на территории предприятия должны иметь твердое покрытие, не имеющее выбоин.

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

17. Асфальтированная (бетонная) площадка для мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Размеры площадки должны превышать размеры мусоросборников не менее чем на 1 м во все стороны. Размещать площадку для мусоросборников следует не ближе 25 м от производственных и складских помещений предприятия для сырья и готовой продукции.

18. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться при заполнении не более чем на 2/3 их объема, с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

19. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть выделено помещение с подводом холодной и горячей воды, канализацией. При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

20. Для стока атмосферных осадков, талых и смывных вод ливневой канализации оборудуются уклоны, направленные от зданий и сооружений предприятия к водосборникам.

21. Территория предприятия должна быть обеспечена подводкой воды для её уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда – посыпаться песком.

22. Территория предприятия должна содержаться в чистоте.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

23. Бытовые помещения предприятия размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или в основном производственном корпусе. При размещении бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

24. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной должны размещаться отдельно от производственных помещений предприятий.

25. В состав бытовых помещений должны быть включены:

гардеробные для верхней и домашней одежды;  
гардеробные для рабочей и санитарной одежды и обуви;  
бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды;  
душевые;  
туалет;

помещение для личной гигиены женщин (при количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100) или специальная кабина с гигиеническим душем с входом из тамбура (при количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене менее или равном 100);

умывальная с раковинами для мойки рук;  
сушилка для одежды и обуви;  
здравпункт или комната медицинского осмотра;  
пункт питания (объект общественного питания);  
помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

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

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

27. Хранение верхней и домашней одежды, обуви работников основного производства следует производить открытым способом (вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви).

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

29. Умывальные с раковинами для мойки рук размещаются смежно с гардеробными для рабочей и санитарной одежды и обуви. Количество раковин для мойки рук устанавливается из расчета числа работников предприятия в наиболее многочисленную смену.

30. Бельевые (участки) для чистой и грязной санитарной одежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

31. Не разрешается располагать гардеробные, душевые, помещения для личной гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, административными помещениями, помещениями общественного питания, здравпунктами, помещениями для культурного обслуживания.

32. Туалеты на предприятии должны:  
быть утеплены и канализованы;

оборудоваться раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель;

иметь шлюзы. Перед входом в шлюз должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды;

оборудоваться самозакрывающимися дверьми и дезинфицирующими ковриками у входа;

быть обеспечены туалетной бумагой.

33. Унитазы оборудуются автоматическим или педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, дозаторами для жидкого мыла и средствами дезинфекции для рук, электрополотенцем или разовыми бумажными полотенцами.

34. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для рабочей и санитарной одежды и обуви, бельевого (участка) для чистой и грязной санитарной одежды, в туалетах, в помещении для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

35. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать, в том числе, очищать от пыли; полы и инвентарь – промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

Шкафы в гардеробных должны убираться влажным способом и дезинфицироваться в соответствии с инструкцией по их применению.

36. Туалеты и помещения для личной гигиены женщин подвергаются санитарной обработке моющими средствами и средствами дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

37. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средства дезинфекции в соответствии с инструкцией по его применению.

38. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую отличительную маркировку. После каждой уборки весь уборочный инвентарь подлежит обработке дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по его применению.

39. Пункты питания (объекты общественного питания) размещаются в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях предприятия. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работников предприятия в наиболее многочисленную смену. У входа в пункт питания (объект общественного питания) должны быть предусмотрены: вешалки для санитарной одежды; умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, с

мылом и электросушилками; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

40. При отсутствии объектов общественного питания на территории предприятия следует предусматривать помещение для приема пищи.

Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

41. Объекты общественного питания должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания и признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195 и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 апреля 2008 г. № 61 и от 9 октября 2008 г. № 167».

42. Использование бытовых помещений предприятия не по назначению запрещается.

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

#### ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

44. Предприятие должно иметь достаточное количество производственных площадей для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов и отдельных структурных элементов технического нормативного правового акта».

45. У входа в производственные помещения предприятия размещаются коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

46. Отделка потолков и состояние основных производственных помещений предприятия не должны создавать угрозы загрязнения сырья и продукции.

47. Стены основных и вспомогательных производственных помещений предприятия должны иметь отделку, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию их поверхностей.

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

49. Полы в производственных и вспомогательных помещениях предприятия должны быть водонепроницаемыми, без щелей и выбоин, покрыты удобной для мытья и очистки поверхностью.

50. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и продукцией предприятия.

51. При появлении плесени на поверхностях оборудования производственных помещений предприятия эти поверхности следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением фунгицидных препаратов, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

53. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

54. В производственных помещениях предприятия должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости для сбора санитарного брака. Бачки и емкости по мере наполняемости более чем на 2/3 их объема следует очищать, мыть и дезинфицировать.

55. Складские помещения предприятия должны быть сухими, чистыми, с хорошей вентиляцией.

## ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

56. Водоснабжение предприятий должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при её отсутствии – при помощи устройства внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин.

57. Вода, используемая при производстве продукции в качестве сырья, для санитарной обработки оборудования, соблюдения правил личной гигиены работниками предприятия, должна поставляться в достаточном количестве, быть питьевого качества и соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.1.4 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46.

58. Ежеквартально должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев.

59. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции в наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точках: на вводе, из резервуаров, производственных цехов, моечной.

60. О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация предприятия обязана немедленно информировать органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, и собственника этих сетей.

61. Запрещено использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также для санитарной обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений предприятия.

62. Работа предприятий при отсутствии горячей и холодной воды не допускается.

63. Вводы хозяйственно-питьевого водопровода на территорию предприятия оборудуются в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

Вводы хозяйственно-питьевого водопровода оснащаются:  
обратным клапаном;  
манометром;  
термометром;  
краном отбора проб воды для лабораторных исследований.  
Размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах на предприятиях запрещается.

64. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых

сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, а при их отсутствии в систему локальных очистных сооружений канализации.

65. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками в общую сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков.

66. Прокладка внутренних канализационных сетей с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолками производственных и складских помещений предприятия запрещается.

67. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях предприятия в оштукатуренных коробах.

68. Все производственные и другие помещения предприятия с возможными стоками на пол оборудуются сливными кранами и трапами с уклоном пола к ним.

69. Для сбора и удаления атмосферных осадков предусматривается ливневая канализация.

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

70. Освещение в помещениях предприятия должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также Санитарных правил и норм «Основные санитарные правила и нормы при проектировании, строительстве, реконструкции и вводе объектов в эксплуатацию» № 8-16 РБ 2002, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 144; технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

71. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях предприятия, а в производственных помещениях, при необходимости, – местным или комбинированным.

72. Светильники в помещениях предприятий с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием.

73. Источники освещения производственных цехов, вспомогательных, бытовых помещений должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошные защитные стекла и др.). Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

74. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

75. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы, имеющие защитные сетки с ячейками.

76. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне здания предприятия.

77. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

78. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей должна содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

79. 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.

80. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения и аварийным.

81. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха на предприятии должны отвечать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», СНБ 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259.

82. Для системы отопления производственных и вспомогательных помещений предприятия разрешено использовать в качестве теплоносителя перегретую воду и насыщенный водяной пар.

83. Средствами отопления, вентиляции (кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях предприятия на объектах, осуществляющих производство продукции, должна быть создана благоприятная воздушная среда для:

здоровья и работоспособности работников;  
сохранения сырья, продукции и материалов;  
обеспечения технологического процесса;  
сохранения оборудования.

84. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях предприятия для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку от пыли.

85. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений предприятия следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

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

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

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

89. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

90. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров с отсосами веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

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

92. Вентиляционные установки не должны создавать шум, превышающий допустимые уровни.

## ГЛАВА 7

### ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

93. Технологическое оборудование предприятия должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, а также Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию» и о признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.».

94. Технологическое оборудование следует располагать таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему.

95. Технологическое оборудование, посуда, лотки должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, в том числе, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

96. На предприятии должны проводиться санитарные смены (дни) для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта. Применяемые на предприятии для санитарной обработки моющие средства и средства дезинфекции должны соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

97. Приготовление к использованию моющих растворов и растворов для дезинфекции должно производиться на предприятии централизованно в отдельном помещении специально обученным работником.

98. Хранение средств, предназначенных для дезинфекции, должно производиться на предприятии в отдельных, хорошо вентилируемых помещениях с ограниченным доступом работников.

99. Для проведения дезинфекционных мероприятий работники предприятия должны обеспечиваться специальной одеждой.

Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

100. Хранение одежды для проведения санитарной обработки и дезинфекционных мероприятий на предприятии должно осуществляться в специально отведенных для этого местах.

101. Проведение дезинфекционных мероприятий должно сопровождаться остановкой производства на участке, подвергающемся соответствующей санитарной обработке. Возобновление работы возможно только после проведения соответствующих дегазационных мероприятий.

102. Конструкция используемого на предприятии инвентаря для санитарной обработки должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов.

103. Инвентарь, используемый для проведения санитарной обработки и дезинфекционных мероприятий, должен быть отдельным, маркированным согласно назначению и храниться в местах, приближенных к местам использования, в специально выделенных шкафах. Не допускается хранение данного инвентаря в туалетах, душевых и других помещениях санитарного назначения. Шкаф, предназначенный для хранения инвентаря для туалетов, должен устанавливаться при наличии свободной площади в предтуалетной, а при ее отсутствии – рядом с туалетом.

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

105. После санитарной обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются и хранятся на стеллажах, полках.

106. Автоклавы, стерилизаторы непрерывного действия и другие стерилизующие установки должны быть оснащены терморегистрирующими приборами или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации.

107. Очищать и мыть аппаратуру, оборудование необходимо сразу после прекращения работы агрегата с полной его разборкой. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, то для их мойки применяется щелочной раствор моющего средства с последующим смывом его горячей водой.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ И УПАКОВОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ

108. Все поступающее сырье и упаковочные материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

109. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии положительного заключения производственной лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия. При входном контроле сырья должно быть обеспечено:

исключение возможности использования и переработки поступившего сырья до того, как оно подвергнется контролю на соответствие установленным требованиям по безопасности;

идентификация и полнота оценки по показателям безопасности и качества поступившего сырья;

изолирование сырья при выявлении его несоответствия установленным требованиям.

110. Поступившие в производство красители, ароматические вещества, кислоты, эссенции, другие пищевые добавки должны храниться в упаковке завода-изготовителя.

111. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для хранения. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории предприятия и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации.

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

113. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в вентилируемых помещениях в таре, изготовленной из специальных материалов для контакта с пищевыми продуктами.

114. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита в соответствии с технологической инструкцией.

115. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с технологической инструкцией.

116. Упаковочные материалы и тара должны не изменять органолептические характеристики продукции, изготавливаться из материалов, соответствующих требованиям законодательства Республики

Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами. Хранение упаковочных материалов должно осуществляться в герметичной упаковке изготовителя.

117. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться в отдельных складах вне участков производства и быть защищенными от пыли (загрязнений).

## ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕВОЗКЕ СЫРЬЯ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

118. Складские помещения для сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться по мере необходимости.

119. Складские помещения должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

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

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

122. Погрузка готовой продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

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

124. Склады должны быть оснащены психрометрами, которые размещают около дверей и в центре склада на высоте 1,6 м от пола.

125. 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. Транспорт должен подвергаться мойке с применением моющих средств и средств дезинфекции по мере необходимости.

126. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха.

127. Совместная транспортировка готовой продукции с сырьем и непродовольственными товарами не допускается.

## ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

128. На предприятии должен быть организован производственный контроль, который заключается в проверке качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

129. Порядок и периодичность производственного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции определяется производителем и оформляется схемой производственного контроля.

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

130. Работники предприятия проходят обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры, а также гигиеническое воспитание и обучение в соответствии законодательством Республики Беларусь.

131. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации предприятия и обращаться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) предприятия либо в организацию здравоохранения для получения необходимой медицинской помощи.

132. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

133. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

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

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

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

135. Запрещается входить в производственные цеха предприятия без санитарной одежды.

136. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектом санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

137. При выходе из здания на территорию предприятия и посещениях непромышленных помещений (туалетов, пунктов питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

138. Особенно тщательно работники предприятия 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 шлюзе после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе.

139. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

## ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

140. В помещениях предприятия не допускается наличие насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей и других) и грызунов.

141. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и бытовых помещениях предприятия.

142. Все открывающиеся проемы окон в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

143. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолка, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

144. Дезинсекция и дератизация должны проводиться в санитарные смены в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

