

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

*Республиканские санитарные правила,
нормы и гигиенические нормативы*

**ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-21-2002

Минск-2002

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Главного
государственного санитарного врача
Республики Беларусь
от 31.12.2002г. № 147

ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-21-2002

(в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

РАЗДЕЛ 1

Область применения

1.1. Настоящие правила и нормы разработаны на основании Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» и устанавливают гигиенические требования к производству, реализации и производственному лабораторному контролю рыбной продукции, обеспечивающие выпуск продукции, соответствующей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности.

1.2. Требованиям санитарных правил и норм (далее - СанПиН) должны отвечать технические нормативные правовые акты, в том числе государственные стандарты и отраслевые нормативные документы.

1.3. Санитарные правила и нормы распространяются на действующие береговые рыбообрабатывающие предприятия и суда, выпускающие рыбную продукцию, независимо, от их ведомственной принадлежности и форм собственности, за исключением предприятий и цехов, выпускающих продукты детского питания и специального назначения.

1.4. Настоящие СанПиН устанавливают гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции.

1.5. В отношении существующих рыбообрабатывающих предприятий:
требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 3 лет с момента введения в действие настоящих СанПиН;

все остальные требования, изложенные в настоящих СанПиН, выполняются в полном объеме;

1.6. В отношении вновь строящихся рыбообработывающих предприятий и судов настоящие СанПиН применяются в полном объеме.

РАЗДЕЛ 2

Нормативные ссылки

(исключен - Постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

РАЗДЕЛ 3

Общие положения

3.1. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции в состав рыбообработывающего предприятия могут входить следующие производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, коптильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда, жестяно-баночное и т. д.

3.2. (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Проектирование и строительство новых, перепрофилирование, реконструкция, техническое перевооружение и расширение действующих предприятий должны проводиться в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства и технологической документацией.

3.3. По окончании строительства рыбообработывающее предприятие должно быть принято в эксплуатацию комиссией с обязательным участием представителя территориального органа, осуществляющего государственный санитарный надзор.

3.4. Изменение технологического процесса изготовления рыбной продукции в каждом отдельном случае должно быть согласовано с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

3.6. Работа цеха на новом технологическом оборудовании, а также отремонтированном и реконструированном разрешается только после санитарной обработки с обязательным микробиологическим контролем.

3.7. Во всех цехах рыбоперерабатывающего предприятия должны регулярно проводиться санитарные дни и смены. График санитарных дней по предприятию должен быть согласован с лабораторией предприятия и утвержден директором. При неблагоприятном санитарном состоянии производства по требованию лаборатории или органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, проводится внеплановый дополнительный санитарный день.

3.8. Санитарному контролю подвергаются все объекты, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.

3.9. Рыбная продукция по микробиологическим и другим показателям безопасности должна соответствовать «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 11-63 РБ 98 и другой и другой нормативной документации. Содержание радионуклидов в готовой продукции не должно превышать допустимых уровней, установленных

Республиканскими допустимыми уровнями содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (ГН-10-117-99), утвержденных Министерством здравоохранения.

3.10. (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Санитарно-микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции осуществляется в соответствии с Инструкцией 4.2.10-15-10-2006 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 июня 2006 г. № 73.

3.11. Визуальный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и санитарного состояния технологического оборудования является обязательным и должен проводиться каждые два часа в смену, согласно технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

3.12. Предприятия по выпуску консервов, пресервов, малосоленой продукции с содержанием соли менее 5 %, копченой, кулинарной, икорной, варено-мороженой продукции должны иметь производственную лабораторию с обязательным включением в штат специалиста-микробиолога.

3.13. Ассортимент и объем вырабатываемой предприятиями по производству и реализации рыбной продукции должен соответствовать производственным возможностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, при введении в эксплуатацию предприятия. Ассортимент вырабатываемой продукции подлежит пересогласованию в случаях:

- постановки на производство новых видов продукции;
- изменения санитарно-технического состояния объекта, в том числе в сторону ухудшения;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте;
- осложнения эпидемической ситуации на территории.

РАЗДЕЛ 4

Планировка предприятий

4.1. Территория рыбообработывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать гигиеническим требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

4.2. Размещение рыбообработывающего предприятия должно проводиться в соответствии с СанПиН №10-5 РБ 2002 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» и исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других предприятий.

4.3. Комплекс производственных цехов не должен располагаться ближе 15 м от красной линии (улица, шоссе).

4.4. Хозяйственная зона (ремонтные мастерские, гараж, склады и т. п.) должна располагаться не ближе 50 м от ближайших открываемых проемов производственных помещений.

4.5. Хранение во дворе стройматериалов, оборудования, инвентаря, тары, топлива разрешается в специально отведенных местах в надлежащем порядке.

4.6. В самостоятельные зоны выделяется зона строгого режима вокруг артскважин, а также защитная зона вокруг очистных сооружений.

4.7. На территории рыбообрабатывающего предприятия запрещается располагать различные помещения, не относящиеся к производству.

4.8. Для санитарной обработки автотранспорта должна быть отведена площадка с водонепроницаемым покрытием в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отвода сточных вод в канализационную систему и оборудованная емкостями для приготовления дезинфицирующих растворов.

4.9. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5° С и не выше 30 °С, влажность – 75-80 %. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

4.10. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера на 1 м во все стороны; размещают их не ближе 50 м. к производственным и складским помещениям. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м, иметь подводу воды и канализационный сток.

4.11. Туалеты для экспедиторов, шоферов, грузчиков и т. д. рекомендуется устраивать во вспомогательном здании с отдельным выходом из туалета на территорию.

4.12. Цехи технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100м. и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

4.13. Рабочие площади, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбной продукцией.

РАЗДЕЛ 5

Производственные помещения

5.1. (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения рыбообрабатывающих предприятий должны соответствовать СанПиН 2.2.1.13-5-2006 «Гигиенические требования к проектированию, содержанию и эксплуатации производственных предприятий», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 3 апреля 2006 г. № 40.

5.2. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с

учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м площади и 15 м³ воздуха, с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

5.3. В зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло- и газовыделений из рабочей зоны высота производственных помещений должна быть не менее 4,2 м; на производствах с небольшой мощностью допускается высота помещений 3 м. Высота помещений жиромучных цехов, лакирования и литографирования, производства жестяных банок и выработки агар-агара должна быть не менее 6 м.

5.4. Устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать «грязные» и «чистые» части здания.

5.5. Расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

5.6. Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

5.7. Для хранения рыбной продукции предприятие должно иметь холодильник или камеры хранения, обеспечивающие температуру согласно нормативной документации для конкретного вида продукции.

5.8. В многоэтажном здании цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

5.9. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, холодильные камеры, тазлучные, топочные, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.

5.10. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования должны обеспечивать доступность их санитарной обработки.

5.11. Полы производственных помещений должны иметь твердую, неабсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслоустойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

5.12. Пол должен иметь уклон к трапам, быть без выступов и участков застоя воды.

5.13. Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов.

5.14. При отсутствии стока воды цехи должны быть снабжены оборудованием для удаления воды.

5.15. Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и

легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм.

5.16. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

5.17. Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные Министерством здравоохранения: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

5.18. Соединения листовых покрытий должны быть уплотнены мастикой или другим составом, стойким к воздействию горячей воды.

5.19. Стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены в безревизионные короба.

5.20. Двери, через которые поступают рыба и другие продукты, должны быть достаточно широкими, выполнены или обшиты коррозионно- и ударостойкими материалами и легко чиститься.

5.21. Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.

5.22. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет эмульсионными красками.

5.23. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т. п.) должен предусматриваться подвесной потолок из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения.

5.24. Поверхность крыши должна быть гладкой, легко очищаться и исключать попадание в рыбную продукцию пыли, загрязнений и конденсата.

5.25. В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающих предприятий должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка щелей вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях - металлические сетки с ячейками 12X12 мм и др.).

5.26. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари в каждом производственном помещении.

5.27. В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

смывные краны из расчета: 1 кран на 150 м площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов;

для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором (антисептиком), полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 чел;

для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места;

температура питьевой воды должна быть не выше 15 °С.

5.28. В производственных помещениях и туалетах краны должны иметь

педальный привод управления или иное специализированное управление, исключающее контакт с кистями рук.

РАЗДЕЛ 6

Водоснабжение и канализация

6.1. Водоснабжение рыбообрабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии - строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Лабораторно-производственный контроль водоснабжения должен осуществляться в соответствии с приложением 2.

6.2. Система водоснабжения, выбор водоисточника и его оборудования, программа производственного лабораторного контроля воды должны быть согласованы с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

6.3. На всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду как из поверхностных, так и из подземных источников, организуются зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями СанПиН 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения».

6.4. Предприятие должно иметь схему сетей питьевого и технического водопровода. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически запрещается.

6.5. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям СНиП 2.04.01—85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

6.6. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета.

Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

6.7. Для определения потребности в воде на хозяйственно-бытовые нужды, полив зеленых насаждений и прочие цели надлежит пользоваться нормами расхода воды согласно приложения 1.

6.8. Норма расхода воды на промывку полов, панелей и стен за смену должна составлять не менее 3 л/м², за исключением:

в производственных помещениях, требующих особого санитарного режима (рыборазделочные, икорные, консервные, кулинарные, пресервные цехи, цех медицинских жиров и др.) - 10 л/м²;

в помещениях с небольшим загрязнением пола - 5 л/м².

6.9. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

6.10. В производственных процессах, не связанных с непосредственным получением пищевой продукции (холодильные установки, вакуум-насосы,

барометрические конденсаты и др.) допускается использование воды открытых водоемов, не содержащих веществ, ухудшающих качество сырья и готовой продукции (нефтепродуктов, твердых примесей и т.п.).

Банкотару необходимо мыть питьевой водой и ошпаривать паром.

6.11. Водопроводный узел должен находиться в изолированном закрывающемся помещении, иметь манометры, краны для отбора проб, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

6.12. Анализ питьевой воды по микробиологическим показателям проводится в соответствии с СанПиН 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» по ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа», «Методическим указаниям по санитарно-микробиологическому анализу воды питьевой».

6.13. Устройство системы канализации предприятий рыбной промышленности должно отвечать требованиям СНиП «Канализация. Наружные сети и сооружения» и «Внутренний водопровод и канализация зданий», а также требованиям настоящих СанПиН.

6.14. Все подключаемые к системе канализации механизмы и оборудование должны иметь воздушные разрывы не менее 20мм и сифоны с воронкой.

6.15. Для отвода стоков полы производственных помещений должны иметь уклон в сторону трапов. Диаметр труб трапа должен быть не менее 100 мм. На один трап допускается не более 150 м² площади пола. Трапы должны быть закрыты решетками.

6.16. Предприятия должны иметь отдельную сеть производственной, бытовой канализации, а для отвода атмосферных осадков - ливневой. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

6.17. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства рыбной продукции, рабочими местами и помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

РАЗДЕЛ 7

Освещение, отопление, вентиляция

7.1. Все помещения с длительным пребыванием людей должны иметь естественное освещение. Освещение производственных помещений должно соответствовать СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

7.2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадания ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло.

7.3. Люминесцентное освещение допускается при условии утилизации отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.

7.4. Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

7.5. Санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал, а в цехах икорного производства - не реже 1 раза в неделю в соответствии с графиком санитарной обработки цеха. Арматура светильников должна протираться не реже 1 раза в неделю.

Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

7.6. Все производственные помещения икорных цехов должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета 1,5—2,2 Вт на 1 м³ воздуха. Бактерицидные лампы включают ежемесячно за 1 ч до начала работы (присутствие людей в помещении с включенными бактерицидными лампами запрещается). После выключения бактерицидных ламп в помещение разрешается входить не ранее чем через 30 мин. Учет времени работы бактерицидных установок (в соответствии с паспортным ресурсом) ведется в специальном журнале. Очистка бактерицидных ламп должна производиться по мере загрязнения но не реже одного раза в месяц.

7.7. Площадь окон в основных производственных цехах должна составлять не менее 30 % от площади пола. Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить на северную сторону. Наилучшая освещенность достигается расположением нижнего края окна на высоте 80—90 см от пола, а верхнего - на расстоянии 20—30 см от уровня потолка. Ширина простенков между окнами не должна превышать полуторную ширину окна.

7.8. Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрагуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

Световые проемы как внутри, так и снаружи здания не допускаются загромождать посторонними предметами.

7.9. Расстановка машин и оборудования в помещении должна проводиться с учетом максимального попадания светового потока на рабочие места, однако при этом исключается попадание прямых солнечных лучей.

7.10. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при перестановке или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

7.11. Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция, обеспечивающая параметры воздушной среды в соответствии со СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», СНиП «Административные и бытовые здания», ГОСТ «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны». Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны не должны превышать предельно-допустимых концентраций, установленных СанПиН 11-19 «Перечень

регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ».

7.12. Для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т. п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки.

7.13. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

7.14. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

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

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

7.17. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

7.18. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных с ним помещениях, во избежание проникновения дыма и газов, предусматривать приточную вентиляцию с механическим побуждением.

7.19. На предприятиях предусматривается централизованное отопление.

7.20. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям СанПиН 9-80 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» и технологическим инструкциям.

7.21. Отопление на холодильниках, в отделениях по размораживанию сырья, в цехах холодного посола, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» и технологических инструкций.

Системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 110°C или паровыми (130°C) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

В административно-бытовых помещениях температура теплоносителя для двухтрубных систем отопления - 95°C, для однетрубных - 105 °С.

7.22. Все производства, резко отличающиеся по температурно-влажностным режимам, должны быть в отдельных помещениях и сообщаться между собой при необходимости через тамбуры, коридоры, двери и т. п.

7.23. Для источников значительного паро- и тепловыделения следует предусмотреть теплоизоляцию (закрывать крышками, изолировать кожухами, оборудовать колпаками).

7.24. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от внешних метеорологических условий.

7.25. Все выбросы в атмосферу от котельных, коптильных и др., содержащие вредные примеси, должны подвергаться соответствующей очистке и отвечать соответствующим требованиям.

РАЗДЕЛ 8

Содержание территории и производственных помещений

8.1. Территорию рыбообрабатывающего предприятия (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом - поливать, а зимой - очищать от снега и льда.

8.2. Уборка территории предприятия в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки.

8.3. Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

8.4. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

8.5. По окончании работы производится уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы и т. п. должны протираться влажным материалом, после чего моют полы. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются. В процессе работы влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

8.6. Для поддержания цехов и участков в должном санитарном состоянии на рыбообрабатывающих предприятиях проводятся санитарные дни:

в консервном, пресервном, икорном, кулинарном, коптильном производствах, производстве рыбного фарша - 1 раз в неделю;

при производстве варено-мороженой продукции из ракообразных, соленой икры - 1 раз в 5 дней;

при производстве мороженой, соленой и пряной продукции, кормовой муки и жира - 1 раз в 10 дней.

После проведения санитарных дней необходимо осуществлять микробиологический контроль.

8.7. Время остановки цехов, сроки проведения ремонта и объем работ должны быть утверждены руководством предприятия.

8.8. Текущий ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении плесени стены, потолки и углы перед побелкой обрабатываются фунгицидами, разрешенными Министерством

здравоохранения. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

В целях защиты от повреждений облицовки, покраски стен и дверных проемов должны быть установлены отбойные уголки и ограничители на полу.

Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

8.9. Расположение и установка оборудования в производственных цехах не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест.

8.10. Не допускается наполнение контейнеров отходами производства более 2/3 их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

8.11. Мусор, битое стекло, лом тары, отходы от сжигания топлива и т. д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом.

8.12. Пребывание домашних животных на территории и в помещениях рыбообработывающего предприятия категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

8.13. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

8.14. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в специальной или санитарной одежде.

8.15. У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви: скребки, решетки, половики, щетки и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезинфицирующие коврики, смоченные растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора. Дезинфицирующие коврики необходимо менять 1 раз в смену.

РАЗДЕЛ 9

Требования к оборудованию, инвентарю и таре

9.1. На рыбоперерабатывающих предприятиях должны выполняться требования СанПиН 11-09-94 РБ «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию».

9.2. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться.

Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

9.3. Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку

и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 30 см.

9.3. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

9.5. Бункеры, чаны, ванны, блокформы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции.

9.6. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из некоррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

9.7. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

9.8. При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

9.9. Отбор проб для анализов следует проводить только металлическими ложками, трубками, щупами.

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

9.11. Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям нормативной документации и упаковываться в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

9.12. Тара, используемая для фасования консервируемых продуктов, должна отвечать требованиям нормативной и технологической документации. Периодичность проверки качества тары и оценку ее санитарного состояния проводят, руководствуясь правилами отбора проб и методами испытаний, указанными в нормативных документах. Требования к мойке и дезинфекционной обработке консервных и пресервных банок изложены в приложении 3.

9.13. Крышки банок должны поступать в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Освобождать крышки от упаковочных материалов необходимо непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины. При условии освобождения от упаковочных материалов перед непосредственным закатыванием банок, они могут использоваться без предварительной обработки.

9.14. Покрытие внутренней поверхности жестяных банок и крышек должно быть устойчивым и отвечать требованиям, установленным нормативной и технологической документацией.

9.15. Банкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях с учетом соответствующего каждому виду материала температурного режима. Не допускается хранить на свету банкотару из полимерных материалов.

9.16. Бочкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях или под навесом на поддонах.

9.17. Оболочки, используемые для упаковки колбас и сосисок, и пленки для упаковки готовой продукции должны быть разрешены Министерством

здравоохранения Республики Беларусь.

9.18. Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать требованиям нормативной и технологической документации. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

9.19. Мероприятия по мойке и дезинфекции производственных цехов, оборудования, инвентаря, тары, транспорта на предприятиях осуществляются согласно «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах», моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

9.20. Использование новых моющих и дезинфицирующих средств допускается только с разрешения Министерства здравоохранения Республики Беларусь. Моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать отрицательного воздействия на оборудование и продукцию.

9.21. (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары осуществляют в соответствии с Инструкцией 4.2.10-15-10-2006 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 июня 2006 г. № 73.

РАЗДЕЛ 10

Вспомогательные материалы и лед

10.1. Вспомогательные материалы должны иметь документ, удостоверяющий качество, и подвергаться производственному входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

10.2. При использовании импортных пищевых добавок предприятие должно иметь сертификат и спецификацию от фирмы-поставщика, а также удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание в другую посуду для хранения не допускается.

10.3. Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

10.4. Продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.

10.5. Пряности хранятся и транспортируются в упакованном виде.

10.6. Категорически запрещается хранить пряности в помещениях с сильно пахучими веществами.

10.7. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

10.8. Растительное масло, поступившее на предприятие, должно проверяться лабораторией на наличие золотистого стафилококка, храниться в непрозрачной наглухо закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше днища бака.

10.9. Масло сливочное и меланж должны храниться на стеллажах в холодильной камере в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

10.10. Бутылки с уксусной кислотой должны быть установлены в плетеные корзины или деревянные ящики-клетки с мягкой прокладкой в сухом прохладном месте (обособленно).

10.11. Для хранения соли следует использовать специальные закрытые складские помещения с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Солехранилища должны защищать соль от попадания в нее атмосферных осадков, грунтовых вод и механических загрязнений (песка, пыли и т. д.) и исключать возможность потерь соли.

10.12. Для хранения соли на месте работы следует применять специальные бункеры, ящики и другие емкости, не допуская загрязнения соли.

10.13. Для изготовления льда применяют чистую питьевую воду. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

При изготовлении хлорного льда используют хлорную известь с массовой долей хлора не менее 25 %.

10.14. Изоляционные материалы, используемые для укрытия льда, должны быть чистыми. Хранить изоляционные материалы следует вблизи площадок, отведенных для ледохранилища, при соблюдении необходимых мер защиты материалов от атмосферных осадков.

10.15. Лед искусственный или естественный, применяемый для охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), должен соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

10.16. Лед необходимо хранить в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

10.17. Условия транспортирования льда должны обеспечивать сохранность его качества согласно требованиям нормативной и технологической документации.

При перевозке на открытых машинах лед необходимо накрывать чистым брезентом.

10.18. При работе в соле- и ледохранилищах рабочие должны пользоваться специально обувью и инвентарем.

РАЗДЕЛ 11

Тоня

11.1. Место организации тони должно быть согласовано с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, с учетом возможного загрязнения водоема производственными и бытовыми стоками.

11.2. Вся береговая территория тоневого участка должна быть огорожена и выровнена.

11.3. Для сушки предварительно очищенных неводов должны быть устроены вешала, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям.

11.4. Для размещения на тоне складов, навесов и других производственных построек и бытовых помещений должен быть выбран возвышенный, незатопляемый участок берега, имеющий уплотненный грунт.

11.5. Территория тони должна содержаться в чистоте. Уборку следует производить ежедневно.

11.6. К тоням должна быть подведена вода, соответствующая требованиям СанПиН 10-124.

11.7. Для сбора хозяйственно-фекальных стоков (от пищеблоков, прачечных, туалетов) должна быть подведена канализация, а для сбора мусора и отходов - мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, расположенные не ближе 50 м от жилых и общественных построек, колодцев, мест притонения невода.

11.8. Содержимое мусоросборников должно ежедневно заливаться 10%-ным раствором хлорной извести или растворами лизола, крезола. Мусор и отбросы по мере накопления должны вывозиться на специальном транспорте в места захоронения, согласованные с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

РАЗДЕЛ 12

Рыбоприемный и рыборазделочный цехи

12.1. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего предприятия должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы и иметь уклон в сторону канализационного трапа. Использование приемных площадок в качестве пристани для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов запрещается.

12.2. После сдачи рыбы судно отводится на специально оборудованную пристань (место которой согласовывают с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор) для откачки на очистные сооружения промывных вод и проведения санитарной обработки судна.

12.3. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления дезинфицирующих растворов с целью обработки площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

12.4. Рыбоприемные площадки, особенно в путинное время, необходимо ежедневно очищать и дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 5 г/л активного хлора и промывать чистой водой.

12.5. Пространство под приемной площадкой должно содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

12.6. При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

12.7. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбонасосы, автокары и т. п.).

12.8. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы глазурованной плиткой, не иметь щелей, а полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам. Для отделки стен и пола возможно использование других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения и удовлетворяющие вышеуказанным требованиям и легко поддающиеся санитарной обработке.

12.9. Пол цеха периодически должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных 0,8 г/л активного хлора. Стены и перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

12.10. До и после разделки рыбу следует хранить в охлаждаемых бункерах или пересыпаться льдом и размещаться на специальных поддонах. Расстояние между полом и поддоном не менее 30 см. Запрещается помещать рыбу на пол.

12.11. По мере загрязнения следует проводить промывку рыбообделочных столов. Машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

12.12. Шланги, используемые для мойки рыбы, должны храниться в свернутом виде на стене, причем конец шланга не должен доходить до пола.

12.13. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем, мочалки и т. д.

12.14. По окончании разделки рыбу тщательно промывают в чистой проточной воде (температура не выше 15—18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом согласно технологическим инструкциям или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

12.15. Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать в чистые инвентарные ящики.

Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 ч.

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

12.16. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направить в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 0 до 5°С. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 ч.

12.17. Рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, зарывающейся плотной крышкой, и удаляться из цеха не реже одного раза в смену.

При отправлении на корм скоту отходы необходимо предъявлять органам государственного ветеринарного надзора.

РАЗДЕЛ 13

Обработка рыбы холодом

13.1. При изготовлении охлажденной рыбы следует применять дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт.

13.2. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С).

13.3. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры мороженой рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

13.4. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

13.5. Допускается нанесение на рыбу специальных защитных покрытий, рекомендованных для применения в пищевой промышленности, сдерживающих процессы окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения.

13.6. Воду в глазировочных ваннах необходимо менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки и одновременно зачищать ванны.

13.7. Санитарную обработку глазировочных аппаратов и ванн производить в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

13.8. Вода, используемая для глазирования рыбы, должна соответствовать СанПиН 10-124 РБ 99. «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

13.9. Камеры хранения, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой необходимо охладить до заданной температуры хранения.

13.10. Камеры хранения (трюмы) рыбы и рыбных продуктов необходимо обеспечить приборами и средствами контроля влажности и температуры.

13.11. Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с использованием регистрирующих самопишущих приборов или поверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте 1,5—1,8 м от пола.

13.12. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения необходимо проводить не реже одного раза в неделю с помощью соответствующих стационарных или переносных приборов (психрометров, гигрометров, гигрографов).

13.13. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха в камерах хранения следует записывать в специальный контрольный журнал.

13.14. Размещение регистрирующих устройств должно обеспечивать удобство считывания информации. Датчик регистрации должен быть расположен в точке, наиболее удаленной от источника холода, т. е. там, где температура помещения наивысшая. Данные регистрации температуры должны сохраняться до реализации продукции и быть готовы для предъявления инспектирующим органам.

13.15. На холодильниках вместимостью свыше 5 тыс. т. для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы.

13.16. Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении до использования на технические цели или уничтожения.

13.17. Продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или не свойственный ей

запах и другие отклонения от требований нормативной документации, может приниматься только на временное хранение.

13.18. Вопрос использования такой продукции решается технологом и товароведом, а в сложных случаях, касающихся безопасности продукции, с привлечением территориальных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, торговой инспекции. На основании полученного заключения она передается из холодильника (по согласованию с поставщиком) на переработку соответствующим предприятиям, на корм животным, техническую утилизацию и т.д.

13.19. Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 50 см от стен и на высоте от пола не менее 20 см.

13.20. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается.

13.21. В отдельных случаях при недостатке свободных емкостей допускается кратковременное хранение в одной камере разнородных продуктов, требующих одинакового температурного режима хранения, при условии, что это не повлечет за собой ухудшения их качества.

13.22. Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

13.23. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию необходимо проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в год.

13.24. Снятие снеговых «шуб» с батарей должно проводиться по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, а воздухоохладителя - 1 раз в сутки.

13.25. Администрация холодильника обязана строго следить за сроками годности (хранения) продукции и своевременной ее реализацией.

13.26. Ответственность за санитарное и техническое состояние холодильника несет администрация холодильника.

РАЗДЕЛ 14

Производство соленой продукции

14.1. Сырье, используемое в производстве соленой продукции, должно соответствовать требованиям действующей нормативной и технологической документации.

14.2. Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

14.3. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь необходимо тщательно очищать от остатков тузлука, жира, соли, проверять водонепроницаемость.

14.4. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) должен быть промаркирован, ежедневно промываться и дезинфицироваться 1 раз в неделю растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 1,2 г/л активного хлора.

14.5. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

14.6. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

14.7. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

14.8. Оставшийся в чанах после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2—3 единиц, после очистки (фильтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

14.9. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения, устойчивых к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, не отвечающих санитарным требованиям.

14.10. К емкостям для размораживания, посола и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода.

14.11. Сливная труба из емкостей должна быть оборудована запорной арматурой. Между запорной арматурой и сточным лотком должен быть воздушный разрыв не менее 20мм.

14.12. Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

14.13. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках следует осуществлять в соответствии с технологическими инструкциями.

14.14. Стеллажи для стекания размороженной, промытой и соленой рыбы должны находиться на высоте не менее 40 см от пола.

14.15. Обработка нестандартной пищевой рыбопродукции должна проводиться на отдельных участках (линиях), а при невозможности – в специально выделенные смены, после чего проводится санитарная обработка емкостей в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

РАЗДЕЛ 15

Пресервное производство

15.1. Пресервный цех (участок) может проектироваться в отдельном здании или изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

15.2. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и (заливок), в зависимости от технологического процесса, должны быть следующие вспомогательные участки: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8°С; помещение для

хранения тары; централизованная тузлучная (процесс приготовления и подачи тузлука должен быть механизированным).

15.3. в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно Инструкции 4.2.10-15-10-2006 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 июня 2006 г. № 73.

15.4. Сырье, используемое при производстве пресервов, должно отвечать требованиям нормативной и технологической документаций.

15.5. Процесс приготовления пресервов в соусах и заливках должен быть максимально механизирован.

15.6. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

15.7. Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

15.8. Пряную соленую заливку смешивают с уксусной кислотой в посуде из нержавеющей стали.

15.9. Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 °С.

15.10. На производстве пресервов должен быть организован санитарный пост.

РАЗДЕЛ 16

Производство консервов

16.1. Выработка консервов и пресервов разрешается на предприятиях, где обеспечен на должном уровне производственный лабораторный контроль не только по микробиологическим, но и по физико-химическим показателям.

16.2. Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, а также участков: сырьевого, обжарочного, бланшировочного и расфасовочного.

16.3. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией.

16.4. К закаточным, наполнительным, режущим машинам следует предусматривать подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители. Термометры для контроля температуры горячей воды и пара должны быть установлены в местах, максимально приближенных к месту потребления.

16.5. Сырье, используемое при производстве консервов, должно отвечать требованиям нормативной и технологической документаций.

16.6. Санитарно-технологический контроль необходимо осуществлять согласно «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на

производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

16.7. в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Стерилизацию консервов необходимо проводить по режимам, утвержденным в установленном порядке.

16.8. Не допускается задержка банок с рыбой до закатки свыше 10-ти минут и задержка закатанных банок с продукцией. В случае вынужденной задержки от автоклаварок необходимо отбирать на анализ образцы консервов в количестве 50 банок и проводить микробиологические исследования по п.16.6.

16.9. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из систем должны быть слиты, а заливочные машины - промыты горячей водой с моющими средствами и продезинфицированы с последующим ополаскиванием горячей водой.

16.10. Не допускается присоединение трубопроводов к маслобакам с выступом трубы выше днища.

16.11. Санитарная обработка цистерн и цеховых баков для хранения масла проводится после их каждого опорожнения. Долив масла в маслоцистерны запрещается.

16.12. Масло, используемое на пищевые цели, должно храниться в наглухо закрытых и опломбированных емкостях.

16.13. Контроль за качеством фритюрных жиров осуществляется ежемесячно производственной лабораторией. Коэффициент сменяемости масла должен быть не менее 1.

16.14. По окончании обжаривания рыбы масло ежедневно должно сливаться из печи и очищаться, а оборудование (печь, трубопроводы, теплообменники и т.д.) тщательно зачищаться и промываться.

16.15. Все нагревающие поверхности обжарочных печей должны быть покрыты теплоизоляционным материалом, обеспечивающим температуру поверхности не выше +45⁰ С. Обжарочные печи должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

16.16. Не реже одного раза в неделю следует проводить санитарный день, во время которого вся аппаратура, трубопроводы и инвентарь, внутризаводская тара и т.д. подвергаются мойке и дезинфекции, качество проведения которых контролируется производственной лабораторией. Помимо этого, текущая санитарная обработка аппаратуры, оборудования, инвентаря и т.п. проводится после каждой рабочей смены

16.17. На консервных предприятиях (цехах) должно быть не менее трех комплектов санитарной одежды на каждого работающего на год, для проведения ее ежедневной смены. Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

16.18. Автоклавы должны оборудоваться контрольно-регистрирующими самопишущими приборами. Работа на автоклавах без термографов или с неисправными термографами запрещается.

16.19. Срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности должен превышать гарантийный срок годности консервов на 6 месяцев. На термограмме четко чернилами указывается наименование консервов, номер

автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика. Для учета термограмм ведется журнал.

16.20. Все контрольно-измерительные приборы на автоклавах для стерилизации должны поверяться по СТБ «Государственный надзор и ведомственный контроль за средствами измерений. Основные положения».

16.21. При экспорте продукции должны периодически выполняться проверки эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки, а именно:

инкубационные тесты - при 37 °С в течение семи дней или при 35 °С в течение десяти дней;

осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории предприятия.

16.22. Ежедневно через установленные интервалы должны отбираться пробы с целью контроля эффективности закатки. Для этого следует иметь надлежащее оборудование для обследования срезов соединительных швов банок.

16.23. При экспорте продукции для проверки закаточного шва необходимо отбирать с интервалом 30 мин по две банки от каждой закаточной машины.

16.24. Проводятся проверки на наличие повреждений у банок.

16.25. Все банки, прошедшие тепловую обработку при практически одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

16.26. Хранение консервов на предприятии-изготовителе должно проводиться в сухих складских помещениях при заданном режиме (температура, влажность воздуха) согласно нормативной документации. Бомбажные и другие бракованные консервы необходимо хранить в отдельном помещении.

РАЗДЕЛ 17

Кулинарное производство

17.1. Кулинарный цех должен размещаться в изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

17.2. Кулинарное производство должно иметь следующие помещения (участки): сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка); хранения и обработки овощей; просеивания муки и приготовления теста; копчения сосисок и колбас; обжарки и запекания рыбы; охлаждения рыбы; приготовления заливных блюд; приготовления фаршевых изделий; приготовления соусов и ланспига; для хранения вспомогательных материалов; для упаковки продукции; а также экспедицию с холодильной камерой; холодильную камеру для хранения отходов после обработки сырья; моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую продукцию.

17.3. Прием сырья, оборотной тары, вспомогательных материалов должен проводиться отдельными от отгрузки готовой продукции лифтами (ходами).

17.4. Дефростация мороженой рыбы, нерыбных объектов производится в дефростерах или на стеллажах (воздушная дефростация).

17.5. Очищенная разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку.

17.6. Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для

охлаждения готовой продукции следует производить на местах, исключая загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.

17.7. Сырье, используемое в кулинарном производстве, должно соответствовать требованиям нормативной и технологической документации.

17.8. Обработку яиц необходимо осуществлять в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны просматриваться через овоскоп, промываться теплым 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицироваться растворами разрешенных Министерством здравоохранения для данной области применения дезинфекционных средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора, ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 мин. После обработки следует выкладывать их на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах запрещается.

17.9. Овощи, зелень после предварительной промывки перебирают, очищают и снова промывают водой. Очищенные овощи можно хранить в закрытой емкости только в целом виде не более 2—3 ч.

17.10. Температуру процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий следует обязательно регистрировать в специальном журнале. Температура внутри изделия должна быть не ниже 80 °С.

17.11. По окончании обжарки продукт охлаждают до 20°С и немедленно фасуют.

17.12. При производстве рыбомучной кулинарии просеивание муки обязательно для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.

17.13. Температура процессов варки и копчения колбас регистрируется в специальном журнале. После варки температура внутри батона должна быть не ниже 80 °С, после копчения - 45-50 °С.

17.14. При санитарной обработке оборудования для шприцевания колбас разбирают все съемные части. Цилиндр промывают и обезжиривают. Трудноразбираемое дозаторное приспособление промывают 2—3-кратным пропусканием моющих, а затем дезинфицирующих растворов (экв.0,8г/л активного хлора) из цилиндра шприца. После дезинфекции дозаторное приспособление промывают водой в течение 5 минут.

17.15. в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится в соответствии с СанПиН 2.3.4.15-18-2005» Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 августа 2005 г. № 130, или техническими нормативными правовыми актами для новых видов пищевых продуктов.

17.16. Не допускается в реализацию готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и т. п.) без крышек и неопломбированная.

Производство рыбного фарша

18.1. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется рыба с температурой в толще от 0 до 5 °С.

18.2. Сырье, используемое для производства рыбного фарша, должно отвечать требованиям нормативной и технологической документаций.

18.3. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

Все технологические операции по приготовлению рыбного фарша должны максимально быстро следовать одна за другой.

18.4. Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4—7 мин в зависимости от вида. Температура фарша при этом должна быть не выше 10 °С.

18.5. Смесь веществ, стабилизирующих фарш, следует готовить заблаговременно и хранить в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

18.6. Санитарная обработка технологического оборудования при производстве рыбного фарша проводится в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

РАЗДЕЛ 19

Вареная продукция из ракообразных и моллюсков

19.1. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается на предприятиях, обеспеченных ежесменным производственным микробиологическим контролем.

19.2. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, соответствующую СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»..

19.3. Шелушение и обдирание должно выполняться при соблюдении санитарно-гигиенических условий.

19.4. После шелушения или обдирания вареная продукция должна быть немедленно заморожена или сохраняться в охлажденном виде.

РАЗДЕЛ 20

Производство копченой продукции.

20.1 Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно иметь следующие отдельные помещения:

для приготовления солевого раствора;

охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья;

для упаковки готовой продукции;

холодильник для временного хранения готовой продукции;

для санитарной обработки оборотной тары;

сушки и хранения тары; склад тары с участком ее ремонта;

для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств и коптильной жидкости;

для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

20.2. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

20.3. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны иметься в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1—2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются или обрабатываются растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных 0,3 г/л активного хлора. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю.

20.4. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, психрометры), показания которых заносятся в специальные журналы. Температура внутри рыбы горячего копчения должна быть не менее 80°C.

20.5. Использование в цехах стеклянных контрольно-измерительных приборов, особенно ртутных, категорически запрещается.

20.6. Перед съемом рыбы горячего копчения и балыков рабочие должны одеть чистую санитарную одежду.

20.7. Сырье, используемое для производства копченой продукции, должно отвечать требованиям нормативной и технологической документаций.

20.8. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 до минус 2°C, рыбу холодного копчения - при температуре от 0 до минус 5 °С.

20.9. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18°C немедленно после охлаждения.

20.10. Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.

20.11. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.

20.12. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками.

20.13. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, необходимо мыть горячим 0,5 % раствором кальцинированной соды, дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,3 г/л активного хлора, ополаскивать и просушивать.

20.14. Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

20.15. в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

Хранение, реализация, перевозка готовой продукции горячего копчения должны производиться в соответствии с СанПиН 2.3.4.15-18-2005» Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения

продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 августа 2005 г. № 130.

РАЗДЕЛ 21

Производство вяленой и сушеной рыбной продукции

21.1. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения:

упаковочное;

камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента;

отделение обработки тары и инвентаря.

21.2. Стены, потолки закрытых помещений, предназначенных для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть гладкими и легко поддающимися санитарной обработке, панели - облицованы глазурованной плиткой или другими, разрешенными Министерством здравоохранения для применения в рыбоперерабатывающей отрасли материалами, на высоту не менее 1,8 м.

21.3. Камеры, предназначенные для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть снабжены контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

21.4. Сырье, используемое для производства вяленой и сушеной рыбной продукции, должно отвечать требованиям нормативной и технологической документации.

21.5. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 25 метров от других производственных цехов и 50 м от мусоросборников, туалетов.

21.6. Площадка под вешалами при вялении в естественных условиях должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалами запрещается.

21.7. Перед развеской на вешала рыба должна промываться водой питьевой, соответствующей СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

21.8. При развеске рыбы на вешала, нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

21.9. Клетки, шомпола, рейки, решетки и т. п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку, тщательно очищаться, промываться 1—2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, обрабатываться растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,3 г/л активного хлора и ошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

21.10. Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см.

Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бурты на ночь.

21.11. Хранение вяленой продукции производится в охлаждаемом помещении при температуре и относительной влажности воздуха, отвечающих требованиям нормативной документации.

21.12. В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, должны проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.

21.13. При производстве сушеной рыбной продукции необходимо следить за чистотой воздуха в сушильных камерах и подвергать тщательной санобработке сетки и противни.

РАЗДЕЛ 22

Икорное производство

22.1. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Выработка икры в банках и бочках должна быть раздельной.

22.2. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными.

22.3. Стены в икорном цехе должны быть до потолка облицованы глазурованной плиткой, потолок окрашен водоустойчивой краской светлых тонов, пол – изготовлен из материалов, легко поддающимся очистке и дезинфекции. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т. п.). Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т. п.) должен изготавливаться из материалов, отвечающих требованиям раздела 9 настоящих Санитарных правил.

22.4. Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован умывальниками с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжен устройствами с растворами для антисептики рук и дезинфекции инвентаря. Разделка рыбы и выемка ястыков должна производиться на разных участках, разными лицами.

22.5. При производстве икры должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний и посторонних включений.

22.6. Сырье, используемое в икорном производстве, должно отвечать требованиям НД.

22.7. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0 °С).

22.8. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

22.9. Пробовать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или пластмассовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться (погружаться в раствор дезинфицирующего средства с

концентрацией эквивалентной (соответствующей по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора).

22.10. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

22.11. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно стирать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой.

22.12. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2ч.

22.13. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

22.14. Икра должна храниться в зависимости от ассортимента при температуре в соответствии с нормативной и технологической документацией.

22.15. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

22.16. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно после работы, санитарный день - не реже 1 раза в 5 дней.

22.17. Для санации воздуха в производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы (1,5—2,2 Вт на 1 м³ воздуха). Очистка ламп проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

РАЗДЕЛ 23

Производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов и т. п.

23.1. На производстве по выработке рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.

23.2. В производственном помещении должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мойки оборудования.

23.3. Температура воздуха в складских помещениях должна соответствовать требованиям технологической документации.

23.4. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения препаратов.

23.5. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора. Промывные воды должны удаляться через жиросушитель.

23.6. Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты - иметь съемные крышки.

Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

РАЗДЕЛ 24

Организация производственного контроля

24.1. Задачей производственного контроля в рыбоперерабатывающей промышленности является обеспечение выпуска продукции высокой пищевой ценности и безопасной для потребителя.

24.2. Производственный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

24.3. На каждом предприятии должна быть схема производственного контроля, согласованная в части показателей безопасности с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в установленном порядке. Лаборатория предприятия должна подтверждать свою техническую компетентность в системе Госстандарта.

24.4. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

24.5. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц.

24.6. Каждая партия рыбной продукции отправляемая с предприятия-производителя на реализацию, должна сопровождаться удостоверением качества, подписанным руководителем предприятия.

РАЗДЕЛ 25

(в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2006г. №166)

ТРЕБОВАНИЯ К РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ НАЛИЧИИ ПАРАЗИТОВ

25.1. Рыбная продукция до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру с целью обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.

25.2. Экспертизу на наличие паразитов осуществляет на береговых рыбообрабатывающих предприятиях производственная лаборатория или другая аккредитованная лаборатория по договору.

25.3. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов), последние должны максимально удаляться. В тех случаях, когда полностью освободить рыбу от посторонних включений не удается, ее следует направлять на дополнительные исследования в аккредитованные лаборатории.

25.4. При обработке рыбы, пораженной паразитами или больной

инфекционными заболеваниями, следует выполнять следующие правила:

не выбрасывать в водоем рыбу или ее части, а также отходы;

не скармливать домашним животным мясо и внутренности рыб, пораженные паразитами; свежую рыбу с поражением кожи трихидами, костией, холодонеллой, интиофтририусом и т. п. необходимо обмывать горячей водой или 5 %-ным раствором поваренной соли до промывки в воде; после окончания обработки пораженной рыбы производится уборка и дезинфекция цеха, оборудования, инвентаря; руки необходимо мыть с мылом и обрабатывать растворами антисептиков, согласно приложению 5 в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора;

при технологической обработке необходимо применять Инструкцию 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции», утвержденную постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 октября 2006 г. № 128.

25.5. При обнаружении заражения хотя бы одного вида рыб личинками дифиллоботриид и описторхисов, независимо от степени инвазии, вся рыба, выловленная из данного водоема и способная быть промежуточным хозяином обнаруженных паразитов, считается «условно годной».

25.6. Реализация свежей и охлажденной необеззараженной «условно годной» рыбы через предприятия общественного питания и торговли запрещается. При невозможности обработки «условно годной» рыбы на местах лова допускается ее транспортирование к ближайшим пунктам обработки.

25.7. При определении пищевой и кормовой пригодности рыб обычно имеют значение только паразиты, находящиеся в мышечной ткани; также должны учитываться и паразиты поверхности тела, печени, икры или молок, если эти части направляются для пищевого или кормового использования.

25.8. Паразиты, находящиеся вне мышечной ткани: жабр, других органов, в особенности пищеварительного тракта и собственно полости тела, не могут быть причиной браковки рыбы или понижения ее сортности.

25.9. Если в отобранных пробах обнаружена хотя бы одна личинка гельминта в живом состоянии, партия не должна быть разрешена к реализации через торговую сеть. Рыба должна быть обеззаражена.

25.10. Рыбу, пораженную микроспоридиями (разжижение мышечной ткани), следует после вылова замораживать как можно скорее, чтобы свести к минимуму проявление нарушения консистенции рыб.

Размораживание должно быть очень быстрым (до температуры не выше минус 2°C), а последующую термическую обработку (обжарку) необходимо проводить при повышенных температурах (160—165 °C).

25.11. Использование «условно годной» рыбы в пищевых целях допускается в зависимости от ее вида и размеров после обработки,

гарантирующей обеззараживание продукта в соответствии с пп.25.15 – 25.29 настоящих СанПиН и Инструкцией 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 октября 2006г. № 128».

25.12. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбы, ее следует использовать для пищевых целей только после засаливания, термической обработки или в виде консервов.

25.13. На рыбообрабатывающих предприятиях необходимо обеспечивать меры профилактики с целью исключения заражения личинками лентецов и описторхиса работников. Лица, занятые переработкой рыбы, должны соблюдать меры личной профилактики. Запрещается пробовать сырой фарш и другие полуфабрикаты рыбных блюд и икры, необходимо своевременно обеззараживать отходы, получаемые при разделке рыбы.

25.14. Вопрос о возможности использования на пищевые цели рыбы, зараженной гельминтами, решают руководители производственной лаборатории и технологической службы рыбоперерабатывающего предприятия.

25.15. Режимы посола «условно годной» рыбной продукции, гарантирующие ее обеззараживание:

при заражении рыбы личинками лентеца широкого проводится посол при температурных режимах, плотности тузлука и продолжительности, изложенных согласно приложению 6 (таблица 1);

обеззараживание дальневосточных лососей от личинок *D. klebanovskii* (*D. luxi*) обеспечивается всеми способами промышленного посола при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы 5 %;

реализация дальневосточных лососей, отнесенных к разряду "условно годных" по *D. klebanovskii* (*D. luxi*) и посоленных, согласно приложению 6 таблице 1, допускается только при массовой доле соли в мясе спинки рыбы не менее 5 %;

при теплом посоле «на пласт» дальневосточные лососи необходимо солить не менее 8 суток;

обеззараживание сиговых, лососевых и хариусовых рыб от личинок лентеца чаечного обеспечивается смешанным слабым посолом в течение 10 суток при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 8-9%;

при посоле охлажденного омуля рекомендуется солить потрошеную рыбу, так как личинки дифиллоботриид, находящиеся на внутренних органах, удаляются вместе с ними;

обеззараживание рыбы от личинок описторхид (описторхиса, псевдамфистомы, клонорхиса), метагонимуса и нанофиетуса обеспечивается применением смешанного крепкого и среднего посола при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14%. При этом продолжительность посола

должна быть:

пескаря, укляя, голяна, верховки - 10 суток;

плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, шиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей - 21 суток;

крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей - 40 суток.

25.16. Для исключения неравномерного просаливания рыбы для каждой ванны следует изготавливать деревянные площадки - решетки для пригруза.

Допускается более слабый или менее длительный посол "условно годной" рыбы, чем указано в пункте 25.15 настоящих СанПиН, только после предварительного ее замораживания в температурных режимах согласно приложению 6 (таблицы 2 и 3).

25.17. При обработке "условно годной" морской рыбы (сельдь, скумбрия, атлантический и тихоокеанские лососи и др. предназначенной для: холодного копчения, при котором внутренняя температура рыбы составляет меньше 60°C;

производства маринованной и соленой рыбной продукции, в том числе с использованием дальневосточных лососей, способами, не гарантирующими гибель гельминтов, опасных для человека и животных;

производства пресервов следует применять режимы обеззараживания от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов согласно приложению 6 (таблица 4).

25.18. При посоле икры рыб в качестве самостоятельного пищевого продукта обеззараживание от личинок лентеца широкого осуществляется следующими способами:

теплый посол (температура 15-16 °C) проводится при количестве соли (в процентах к весу икры): 12 % - 30 минут; 10 % - 1 час; 8 % - 2 часа; 6 % - 6 часов;

охлажденный посол (при температуре 5-6 °C) при тех же соотношениях соли и икры проводится вдвое дольше.

25.19. Охлажденный посол икры сиговых и других рыб, зараженных личинками лентеца чаечного, проводится при количестве соли 5 % к весу икры в течение 12 часов.

25.20. Посол икры проходных лососевых и осетровых рыб (в икре отсутствуют гельминты, опасные для человека) проводится согласно технологическим инструкциям.

25.21. Рыба обеззараживается от личинок лентецов в морозильных камерах при режимах замораживания согласно приложению 6 (таблица 2).

При естественном замораживании рыбы личинки лентеца чаечного гибнут при температуре в теле рыбы минус 20 °C за 8 часов, минус 30 °C - за 6 часов, минус 35 °C - за 3 часа, минус 40 °C - за 2 часа.

От личинок-описторхиса, псевдамфистомы, клондрхиса, метагонимуса, нанофиетуса рыба обеззараживается при соблюдении замораживания

согласно приложению 6 (таблица 3).

Учитывая высокую устойчивость метацеркариев описторхид к низким температурам, замораживание рыбы при более высоких температурах не гарантирует ее обеззараживания.

25.22. Морская рыба, ракообразные, моллюски, земноводные и пресмыкающиеся, содержащие живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов, обеззараживаются замораживанием при показателях температуры в теле рыбы (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся) и времени действия температуры согласно приложению 6 (таблица 4), за исключением кальмаров, которые обеззараживаются от личинок анизакид по следующим режимам:

минус 40 °С – 40 минут

минус 32 °С – 60 – 90 минут

минус 20 °С – 24 часа.».

25.23. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбной продукции, ее следует использовать для пищевых целей только после горячей термической обработки или стерилизации (консервы) в соответствии с технологическими инструкциями.

25.24. Горячая термическая обработка рыбной продукции является надежным способом обеззараживания высокими температурами.

Личинки анизакид хорошо переносят повышение температуры до +45 °С. При температуре в рыбопродукции выше +55 °С они погибают в очень короткое время. Поэтому изготовление копченой рыбной продукции при температуре +45-60 °С из сырья морского происхождения, не подвергнутого предварительному замораживанию согласно приложению 6 (таблица 4), не гарантирует ее обеззараживание от личинок анизакид.

Горячее и холодное копчение, вяление, сушка, а также изготовление консервов, осуществляемые в соответствии с технологическими инструкциями, обеззараживают рыбу от личинок лентецов и описторхисов, за исключением язя.

Язь охлажденный не может использоваться для производства рыбной продукции вяленой и холодного копчения, т.к. при этом не происходит его обеззараживания от личинок описторхисов.

Производство вяленой и холодного копчения рыбной продукции из язя и плотвы допускается только из сырья - предварительно замороженного в режимах согласно приложению 6 (таблица 3).

Варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени - не менее 5 минут с момента закипания.

Ракообразные и моллюски обеззараживаются при кипячении в течение 15 минут.

Рыбу (рыбные котлеты) необходимо жарить порционными кусками в

жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу допускается жарить целиком в течение 15-20 минут.

Жарение пеляди в кулинарных цехах рыбообработывающих предприятий обеззараживает ее от личинок лентеца чаечного.

25.25. Рыбная продукция, предназначенная на корма животным, обеззараживается при режимах обработки, указанных в пунктах 25.15 –25.29 настоящих СанПиН.

25.26. Отходы, получаемые при переработке "условно годной" рыбной продукции, а также рыбной продукции, переведенной в разряд "непригодная", направляются на производство рыбной муки для животноводческих целей. В случае отсутствия установок по выработке рыбной муки отходы провариваются в котлах в течение 30 минут с момента закипания. Допускается захоронение в биотермальных ямах.

Запрещается сбрасывать в водоемы и на мусорные свалки отходы переработки рыбной продукции, а также скармливать их животным без предварительного обеззараживания.

25.27. Руководители организаций, выявивших в рыбной продукции личинок гельминтов, опасных для здоровья человека, сообщают об этом владельцу продукции и информируют территориальные органы и учреждения государственного санитарного надзора в установленном порядке.

25.28. В разряд «условно годная» переводят рыбную продукцию, в пробе которой обнаружена хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.

25.29. Ответственным за передачу «условно годной» рыбной продукции для обеззараживания является владелец продукции. Владелец «условно годной» рыбной продукции в трехдневный срок после передачи ее для обеззараживания обязан представить органам и учреждениям государственного санитарного надзора, принявшим решение об обеззараживании, оригинал документа или его копию. Оригинал документа или его копия, которая должна быть заверена у нотариуса и подтвердить факт приема «условно годной» рыбной продукции организацией, осуществляющей обеззараживание.

10. В пункте 28.3 в абзаце первом слова «СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» заменить словами «СанПиН 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 августа 2005 г. № 130.».

Упаковка и маркировка

26.1. Упаковка должна производиться в условиях, не допускающих загрязнения рыбной продукции.

26.2. Упаковочные материалы и тара должны:
не нарушать органолептические характеристики рыбной продукции;
изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения;
быть достаточно прочными.

26.3. Тара для упаковки пищевой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, пройти санитарную обработку (механическая очистка, мойка горячей водой с моющими средствами, дезинфекция, ополаскивание и сушка). Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

Тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся очистке и дезинфекции.

26.4. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

26.5. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищены от пыли и загрязнений.

26.6. Маркировку наносят на транспортную и потребительскую тару по СТБ 1100, а так же с учетом требований, изложенных в ГОСТ 7630-96, ГОСТ 11771.

РАЗДЕЛ 27

Хранение и транспортирование

27.1. Хранение и сроки доставки рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с условиями, определенными на данный вид продукции, и быть указаны в сопроводительном документе.

Мороженая продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С. Во время ее доставки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 °С.

27.2. Автотранспорт для перевозки готовой продукции должен иметь санитарный паспорт.

27.3. Не допускается хранение и транспортирование рыбной продукции совместно с другими видами продукции, которые могут привести к ухудшению ее качества.

27.4. При использовании льда для охлаждения должен быть обеспечен хороший сток талой воды, чтобы исключить ее попадание на продукцию. Внутренние поверхности транспортного средства должны быть выполнены из материала, не оказывающего отрицательного воздействия на рыбную продукцию, быть гладкими, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

27.5. Транспортные средства для рыбной продукции не могут использоваться для доставки другой продукции. В исключительных случаях допускается их использование при условии последующей тщательной уборки и дезинфекции.

27.6. Транспорт, используемый для перевозки живой рыбы, заготовленной в рыбоводных хозяйствах, должен быть оборудован изотермическими цистернами,

контейнерными установками или другими средствами, обеспечивающими сохранность качества живой рыбы.

27.7. Цистерны, контейнеры и другие емкости должны быть тщательно промыты, продезинфицированы растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 10 г/л активного хлора, вновь промыты и залиты водой.

27.8. Вода для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом должна быть чистой, прозрачной, без вредных примесей.

Допускается транспортирование живой рыбы в водопроводной воде, содержащей свободный хлор в концентрациях, не превышающих 150 мг/л, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30—50 мин.

27.9. Водитель и экспедитор обязаны иметь при себе медицинские книжки, чистые халаты, санитарный паспорт на машину.

РАЗДЕЛ 28

Требования при разгрузке и оптовой продаже рыбной продукции

28.1. Оборудование для разгрузки должно быть изготовлено из материала, который легко очищается и дезинфицируется, и содержаться в чистоте.

28.2. При разгрузке следует избегать загрязнения рыбной продукции, в частности, надлежит следить за тем, чтобы:

операция по разгрузке проходила быстро;

рыбная продукция помещалась без задержек в защищенную среду, обеспечивающую температурные условия ее хранения, а при необходимости - на лед;

не использовалось оборудование, которое могло бы повлиять на качество и безопасность продукции.

28.3. Помещения рыночных образований, где выставляется для продажи рыбная продукция, должны:

быть крытыми, потолки и стены должны легко очищаться и дезинфицироваться;

обеспечиваться оборудованием (охлаждаемыми прилавками), обеспечивающими условия хранения рыбной продукции в соответствии с действующей нормативной документацией и СанПиН 42—123—4117—86. «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

иметь водонепроницаемый, легко моющийся и дезинфицирующийся пол, обеспеченный системой для стока воды;

оборудоваться умывальниками и туалетами из расчета 1 умывальник на 50 торгующих мест, 1 туалет на 200 торгующих. Умывальники обеспечиваются средствами для мытья и антисептики рук, разрешенными Министерством здравоохранения для применения и одноразовыми полотенцами;

иметь хорошее освещение;

использоваться только для демонстрации, реализации или хранения рыбной продукции;

не допускается въезд транспортных средств, которые выхлопными газами могут ухудшить качество продукции;

регулярно, по крайней мере, после каждой продажи, емкости должны очищаться и

промываться с обеих сторон питьевой водой; в необходимых случаях они должны дезинфицироваться;

иметь заметные знаки, запрещающие курение, сплевывание, прием пищи и нахождение животных;

закрываться, если компетентные органы считают это необходимым;

иметь приспособления, обеспечивающие надежное водоснабжение, отвечающее условиям, изложенным в разделе 6 настоящих СанПиН;

иметь специальные водонепроницаемые приемники из нержавеющей стали для рыбной продукции, непригодной для потребления;

иметь оборудованную комнату для проведения инспекций рыбной продукции.

РАЗДЕЛ 29

Охрана окружающей среды

29.1. При промышленной переработке рыбного сырья и производстве рыбной продукции должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с Законом Республики Беларусь «Об охране окружающей среды».

29.2. При проектировании предприятий должны учитываться предельно допустимые нагрузки на окружающую природную среду и предусматриваться надежные и эффективные меры предупреждения, устранения, загрязнения окружающей природой среды вредными отходами, их обезвреживание и утилизация, внедрение ресурсосберегающих, малоотходных и безотходных технологий и производств.

29.3. Строительство, реконструкция предприятий, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы, в строгом соответствии с действующими природоохранными, строительными, а также санитарными нормами и правилами.

29.4. При строительстве и реконструкции предприятий, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно-защитной зоны для них следует устанавливать по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

29.5. Свободные участки и территория предприятия вдоль ограждения должны быть озеленены кустарником и деревьями. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих опушенные семена.

29.6. Производственные, бытовые, ливневые стоки рыбообрабатывающих предприятий должны сбрасываться в канализацию и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных очистных сооружениях. При сбросе на городские (поселковые) очистные сооружения, условия отведения сточных вод определяются «Правилами приема производственных сточных вод в систему канализации населенных пунктов». При наличии локальных очистных сооружений условия сброса очищенных сточных вод определяются «Санитарным правилам и нормами охраны поверхностных вод от загрязнения». Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей

очистки и обеззараживания, а также устройства поглощающих колодцев запрещается. Условия сброса должны согласовываться с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в каждом конкретном случае.

29.7. После сдачи рыбы судно отводится на специально оборудованную санитарную пристань (место которой согласовано с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор) для откачки на очистные сооружения промывных вод и проведения санитарной обработки судна.

29.8. Системы вентиляции не должны быть источником загрязнения воздушной среды дымом и вредными газами.

29.9. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных помещениях во избежание проникновения дыма и газов должен быть создан подпор воздуха.

Все выбросы в атмосферу от технологического оборудования, содержащие вредные примеси, должны очищаться. Температура на поверхности воздухопроводов не должна превышать 45 °С.

РАЗДЕЛ 30

Охрана труда

30.1. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса на предприятии, в цехе, на участке, каждом рабочем месте.

30.2. При проектировании и реконструкции рыбообрабатывающих предприятий и судов необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

30.3. Микроклимат предприятия должен соответствовать требованиям СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

30.4. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений и на территории предприятия должны соответствовать СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-32-2002 и составлять не более 80 дБ.

30.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СНБ «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

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

30.7. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются. В зоне примыкания полов к наружным стенам предусматривается утепление.

30.8. При осуществлении естественной вентиляции не допускается сквозняков и

резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

30.9. В цехах со значительными тепловыделениями, проектируемыми в южных районах, следует предусматривать кондиционирование воздуха.

30.10. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ, установленной в СанПиН 11-19-94.

30.11. Катамин и катапол необходимо хранить в крытых складских помещениях в упакованном виде в бочках из нержавеющей стали вместимостью 100—200 дм³ согласно нормативной документации.

30.12. Работающие с неразведенными растворами катамина АБ, катапола (концентрацией 500 г/дм³) должны быть обеспечены фартуками из прорезиненной ткани, резиновыми перчатками и очками. При попадании раствора на кожу или глаза следует тщательно промыть их водой.

30.13. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат обязательным предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам с периодичностью, установленной Министерством здравоохранения.

30.14. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим осмотрам, определяют органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) в соответствии со «Списком профессиональных заболеваний» не позднее 1 декабря предшествующего года.

Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, также осуществляют контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов.

30.15. При прохождении предварительного медицинского осмотра администрация предприятия в направлении в медицинское учреждение должна полностью указать фамилию, имя, отчество, год рождения, профессию освидетельствуемого, вредные факторы и неблагоприятные условия труда в соответствии с «Инструкцией по организации и проведению медицинских осмотров работников, применению списка профессиональных заболеваний».

Медицинские осмотры и обследования

31.1. Все поступающие на работу должны пройти медицинское обследование в соответствии с Постановлением Минздрава Республики Беларусь от 08.08.2000г №33 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров»

31.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты обследования, а также сведения о прохождении работником обучения по программе гигиенической подготовки.

31.3. Проведение профилактических медицинских осмотров должно быть отражено в правилах внутреннего распорядка предприятия. О месте и времени проведения профилактического медицинского осмотра администрация издает приказ с указанием лица, ответственного (по каждому структурному подразделению) за своевременность и полноту охвата обследованием работников.

31.4. На объектах, имеющих в своем составе свыше 30 рабочих, медицинские осмотры могут проводиться на предприятии. Разрешение на проведение дают территориальные органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.

31.5. Администрация предприятия не должна допускать к работе больных и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры и не сдавших зачет по гигиеническому обучению в территориальном учреждении государственного санитарного надзора.

31.6. Начальник цеха или ответственное лицо, утвержденное приказом по цеху, ведет специальный график прохождения медицинских обследований. Личные медицинские книжки хранятся у начальника цеха или ответственного лица.

Правила личной и профессиональной гигиены

32.1. Все работники рыбообрабатывающих предприятий обязаны выполнять правила личной и профессиональной гигиены.

32.2. Каждый работник на предприятии несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

32.3. Работники предприятия должны носить чистую санодетскую и головные уборы, головной убор должен полностью закрывать волосы.

32.4. Санитарная одежда должна быть изготовлена из материалов светлых тонов, иметь отличительную поцеховую маркировку. Обувь должна быть рассчитана на многократную дезинфекцию.

Комплект санитарной одежды для рабочих разделочных цехов состоит из колпака (косынки), хлопчатобумажного халата, резиновых сапог, прорезиненного фартука, хлопчатобумажных и резиновых перчаток; для рабочих цеха фасовки, укладки и упаковки - колпака (косынки), хлопчатобумажного халата или куртки, хлопчатобумажных брюк, кожаных тапочек, четырехслойных марлевых повязок, индивидуального полотенца.

32.5. Санитарную одежду следует носить только во время работы, запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

32.6. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками и иголками, запрещается приносить в цех предметы личного туалета и другие посторонние предметы.

32.7. Работники, направленные на обработку и подготовку рыбной продукции, должны мыть руки перед началом работы и каждый раз при возобновлении работы. Раны на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой. Работники с гнойничковыми заболеваниями к работе не допускаются.

32.8. Укладчицы консервного, кулинарного и икорного цехов, а также участков мелкой расфасовки обязаны перед началом работы, после посещения туалета (но не менее двух раз в смену) мыть руки с последующей их антисептической обработкой, не покрывать ногти лаком и должны временно отстраняться от работы с готовой продукцией при наличии гнойничковых заболеваний рук или отсутствии водонепроницаемых повязок на поврежденных участках рук.

32.9. Работники должны быть обеспечены защитно-профилактическими средствами для кожи рук.

Работники разделочных и расфасовочных цехов должны не реже двух раз в смену обеззараживать руки растворами антисептиков в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,3 г/л активного хлора, а для профилактики гнойничковых заболеваний проводить обработку рук раствором марганцево-кислого калия (1 г на 10 л воды), силиконовым кремом, мылом "Гигиена", жидкостью Новикова или другими, предназначенными для этой цели средствами.

32.10. Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

Используемые в работе салфетки должны меняться по мере их загрязнения, но не реже двух раз в смену. Стирка салфеток и их дезинфекция (растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных 0,6г/л активного хлора) должны производиться централизованно в специальном помещении.

32.11. Перед посещением общественных, административных помещений, а также туалета необходимо снимать санитарную одежду. Перед входом в производственный цех необходимо тщательно обрабатывать обувь (дезинфицирующий коврик, емкость с дезинфицирующим раствором в концентрации эквивалентной 0,8г/л активного хлора).

32.12. С материалами по дезинфекции и дератизации должен работать персонал, знакомый с правилами их использования. Применение материалов не должно создавать какого-либо риска загрязнения продукции.

32.13. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале (приложение 4). При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник предприятия или мастер цеха).

32.14. Постоянный контроль за соблюдением работниками цеха правил личной и профессиональной гигиены осуществляется технологом, мастером и санитарным постом цеха.

32.15. Санитарные посты контролируют соблюдение санитарного режима

производства.

Санитарный пост 2 раза в смену обязан контролировать проведение фасовщицами обеззараживания рук, профилактики гнойничковых заболеваний рук, а также следить за правильностью ношения спецодежды.

Санитарный пост контролирует и ведет учет приготовления дезинфицирующих растворов. Данные заносятся в журнал.

32.16. Запрещается курить, плевать, есть и пить в рабочих помещениях и местах хранения рыбной продукции.

32.17. Принимать пищу разрешается только в буфетах, столовых или специально отведенных для этого помещениях.

32.18. После окончания работы необходимо сдать свое рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду - лицам, ответственным за ее прием, хранение и выдачу.

32.19. Слесари-электромонтеры, наладчики и другие работники, занятые наладочными и ремонтными работами в производственных цехах и складских помещениях, обязаны также выполнять правила личной гигиены и принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в готовую продукцию, сырье и полуфабрикаты.

РАЗДЕЛ 33

Бытовые помещения

33.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников и при входе снабжены приспособлениями для очистки и дезинфекции обуви.

33.2. Специализированные цехи по производству икры должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

33.3. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей, санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, сушильные шкафы, помещение дежурного персонала, ножные ванны, респираторные.

33.4. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться изолированно от гардеробных для верхней и домашней одежды.

33.5. Помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, должны быть смежными и оборудованными открытыми и закрытыми кабинами.

33.6. При количестве женщин более 100 в смену оборудуется помещение для личной гигиены, а при меньшем количестве - специальная кабина с гигиеническим душем.

33.7. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м, а выше, до несущих конструкций, окрашивают эмульсионными или другими влагостойкими разрешенными красками; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской, во всех других помещениях - известковой побелкой, полы - керамической плиткой.

33.8. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать влажным способом и не реже одного раза в неделю подвергать дезинфекции.

33.9. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют.

33.10. При каждой уборке туалетов вентиля водопроводных кранов, ручки, затворы дверей и другие поверхности, которых касаются руки человека, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10 %-ным раствором щавелевой кислоты или бисульфитом натрия и промывают.

33.11. Для уборки санузлов необходимо использовать специальный инвентарь с отличительной окраской, маркировкой, хранящийся отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

33.12. Туалеты дезинфицируют дезинфицирующим раствором с концентрацией эквивалентной по содержанию 500 мг/л активного хлора, не реже двух раз в смену.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь погружают на 2 ч в дезинфекционный раствор с концентрацией эквивалентной по содержанию 500 мг/л активного хлора.

33.13. Туалеты должны быть снабжены канализацией, утеплены, иметь шлюзы, оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук со смесителями для горячей и холодной воды и с педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключая контакт с кистями рук. Унитазы необходимо оборудовать педальным спуском, а туалеты самозакрывающимися дверями.

33.14. На двери туалета устанавливают табличку: «Вход в санитарной одежде воспрещен». Туалеты обеспечивают туалетной бумагой, мылом, антисептиками для обработки рук, электрополотенцами.

33.15. Перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2—3 раза в смену дезинфицирующим раствором.

РАЗДЕЛ 34

Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых

34.1. На рыбообрабатывающих предприятиях и судах не допускается наличие грызунов и насекомых.

В целях предупреждения их появления на предприятиях необходимо периодически проводить санитарную обработку средствами, разрешенными Министерством здравоохранения.

34.2. Люки и вентиляционные отверстия должны закрываться металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см.

34.3. Щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой и т. д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом.

34.4. Отверстия, через которые могут проникать грызуны, заделываются режущей металлической стружкой с цементом.

34.5. Не допускается захламленность подсобных помещений, чердаков, подвалов и трюмов.

34.6. В случае обнаружения грызунов должны быть немедленно расставлены капканы.

Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с отделом профилактической дезинфекции территориального учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор или с другим специализированным предприятием, имеющей лицензию на проведение данных работ.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

34.7. Для борьбы с мухами окна в летнее время года должны быть затянуты сеткой. Использование инсектицидов во время работы запрещается. Допускается использование клейких поверхностей и ловушек, которые не должны располагаться над производственной линией.

34.8. Для предупреждения появления тараканов в бытовых помещениях заделывают щели в перегородках и стенах. Не допускается скопление остатков пищевой продукции.

РАЗДЕЛ 35

Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил

35.1. Администрация при найме на работу обязана руководствоваться требованиями настоящих Санитарных правил.

35.2. Администрация предприятия обязана обеспечить:

необходимые условия на вверенном предприятии для выработки продукции гарантированного качества и безопасной для населения;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований рыбной продукции, смывов принимать неотложные и исчерпывающие меры по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данного предприятия;

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

своевременное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям списков работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским обследованиям;

прохождение работниками необходимых медицинских обследований в сроки, установленные органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

все цехи аптечками для оказания первой медицинской помощи, а также защитно-профилактическими средствами для кожи рук;

посещение работниками занятий по гигиеническому обучению и сдачу зачетов 1 раз в 2 года, а также при поступлении на работу;

каждого работника тремя комплектами санитарной одежды, обувью,

перчатками;

починку, замену одежды по мере ее износа, централизованную стирку (стирка санитарной одежды в индивидуальном порядке в домашних условиях категорически запрещается);

лиц, занятых на укладке, расфасовке продукции, инспектировании (кулинарное, икорное, пресервное производство), четырехслойными марлевыми масками, резиновыми перчатками, фартуками, которые после каждой смены должны подвергаться санитарной обработке;

достаточное количество уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла, полотенец, салфеток;

введение в штат консервного цеха маникюрщиц;

заключение договоров с территориальными учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор на проведение дератизационно-дезинфекционных мероприятий;

всех работников личными медицинскими книжками,

наличие на предприятии настоящих СанПиН, санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью территориального учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор для записи актов и предложений представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор;

все цехи - журналами ежесменного осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания и другой санитарной документацией установленной формы, предусмотренной настоящими СанПиН (пронумерованные, прошнурованные, заверенные печатью предприятия).

35.3. Администрация обязана довести до сведения всех работающих, соприкасающихся с пищевыми продуктами во время работы, требования настоящих СанПиН и требовать их неукоснительного выполнения.

35.4. Администрация предприятия обязана привлекать к ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства, а также принимать меры к оперативному устранению выявленных недостатков.

35.5. Ответственность за санитарно-техническое состояние предприятия и за выполнение настоящих СанПиН несет руководитель предприятия.

35.6. Ответственность за санитарное состояние участка, цеха, отделения, подсобных помещений и оборудования несут начальники цехов (участков), заведующий производством, мастера, бригадиры, заведующие складами по принадлежности или лица, назначенные руководителем предприятия.

35.7. Ответственность за выполнение правил личной и профессиональной гигиены, за содержание своего рабочего места и относящегося к нему оборудования и инвентаря в должном санитарном состоянии несет каждый работник

35.8. Виновные в нарушении требований настоящих СанПиН привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Приложение 1 (обязательное)
к СанПиН 2.3.4.13-21-2002
«Производство и реализация
рыбной продукции»

**Нормы расхода воды на хозяйственно-бытовые нужды,
полив зеленых насаждений и прочие цели**

Назначение воды	Расход воды, л/сут.	
	Предприятие	
	канализованное	неканализованное
На питьевые цели и личную гигиену (на 1 чел.)	25	15
Душ (на 1 чел.)	40	
Столовая (на 1 обед)	20	
Прачечная механическая (на 1 кг сухого белья)	60	
Транспорт (на 1 автомашину)	600	
Поливка проездов (на 1 м)	2	
Полив зеленых насаждений (на 1 м)	4	
Клуб (на 1 посетителя) Комната отдыха	6	
Медпункты (на 1 посещение)	6	
Лаборатория (на 1 кран в час)	40—60	

Приложение 2 (обязательное)
к СанПиН 2.3.4.13-21-2002
«Производство и реализация
рыбной продукции»

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения

с _____ по _____
(число, месяц, год) (число, месяц, год)

Дата, время отбора пробы
Место отбора пробы
Число микроорганизмов в 1 см ³
Число бактерий группы кишечной палочки в 1 дм ³ воды – «коли-индекс»
Количество спор мезофильных клостридий в 100 см ³
Содержание остаточного Хлора, мг/ дм ³
Органолептические свойства (запах, вкус, привкус, мутность, цветность и т.д.)
Концентрация химических веществ (общая жесткость, содержание мышьяка, фтора, меди, цинка и т.д.), мг/ дм ³
Заключение
Принятые меры
Подписи микробиолога и химика

Приложение 3 (обязательное)
к СанПиН 2.3.4.13-21-2002
«Производство и реализация
рыбной продукции»

Мойка и дезобработка консервных и пресервных банок

Вид тары	Замочка и механическая обработка	Мойка	Промывка	Обеззараживание	Подсушка
Металлические банки		Горячей проточной водой с температурой 65—85°C		Острым паром	Путем отекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60°C)
Стеклобанка чистая, новая		В горячей (65—85°C) воде путем 2-кратного ополаскивания или в горячей проточной воде (65—85°C)		То же	То же
Стеклобанка б/у	В растворе, содержащем 3 % каустической соды, 2% силиката натрия, 1,5 % тринатрийфосфата не менее	3 %-ным щелочным раствором с температурой 65—85°C*	2-х кратная промывка в горячей воде с температурой 65—85°C и давлением воды 2 кг/см ²	Острым паром	Путем отекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60°C)
Полимерные банки и крышки, кроме банок из поливинилхлоридной пленки (ПВХ),** новые, чистые			В проточной воде с температурой 60—65 °C		Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65 °C

Новая с нарушением режима хранения и упаковки	В 1 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60—65 °С не менее 10 мин*	В воде с температурой 60—65°С в течение 2-х мин	В проточной воде с температурой 60—65 °С	В 0,004 %-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия в течение 5 мин***	Ополаскивают в проточной воде 2 мин. Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65 °С
Полимерные банки и крышки б/у**	В 2 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60—65°С не менее 10 мин с последующей механической очисткой щетками*		Проточной водой с температурой 60—65 °С в течение 2-х мин	В 0,004%-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия*** Раствор меняют при появлении бурой окраски	Ополаскивают в проточной воде 2 мин. Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65°С

* Возможна замена другими моющими средствами.

** Для полимерных банок из ПВХ (новых, загрязненных и б/у) температурный режим на всех этапах санитарной обработки банок - 40—45 °С.

*** Возможна замена другими дезинфицирующими средствами. При использовании моющих средств с дезинфицирующими свойствами операцию обеззараживания тары для упаковки пресервов не производят.

Приложение 4 (обязательное)
к СанПиН 2.3.4.13-21-2002
«Производство и реализация
рыбной продукции»

**Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие
гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности
кожного покрова**

Фамилия, имя, отчество	Месяц												Принятые меры*	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
	•													*
Итого осмотрено:														
В том числе отстранено:														

- * Перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, ФИО, причин отстранения от работы, на какую работу переведен.
- Условные обозначения отметок в журнале: 3 - здоров, 0 - отстранен,
- (прочерк) - не осмотрен.

Инструкция по проведению антисептики кожи рук работников пищевых предприятий.

Настоящая инструкция устанавливает единую методику антисептики кожи рук работников пищевых предприятий (молоко-, рыбо- и мясоперерабатывающих, производящих хлебобулочные и кондитерские изделия, пивобезалкогольные напитки и т.д.), работников общественного питания, торговли.

Инструкция предназначена для всех участников закрытых и открытых технологических процессов, связанных с подготовкой сырья, производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

1. Требования к антисептике кожи рук.

Антисептика кожи рук должна проводиться работниками производственных цехов предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли:

перед началом работы;

после каждого выхода из производственного помещения, по возвращению;

после посещения санузла;

в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки.

Этапы антисептики:

антисептик наносят на руки в количестве 3 мл и тщательно втирают в ладонные, тыльные и межпальцевые поверхности кожи рук в течение 30-60 сек, в соответствии с приведенной ниже схемой (рис 1), до полного высыхания;

при видимых загрязнениях (жир, фарш и т.д.) необходимо предварительно вымыть руки теплой проточной водой с нейтральным мылом, тщательно высушить, а затем нанести и втереть 3 мл антисептика.

Требования к проведению антисептики:

втирать антисептик только в сухую кожу;

избегать излишков антисептика, для чего необходимо использовать локтевые настенные дозаторы;

не применять салфетки, губки, тампоны и иные инородные предметы для нанесения препарата;

тщательно выполнять технику проведения обработки

2. Требования к антисептикам для гигиенической обработки кожи рук персонала.

Антисептики для гигиенической обработки кожи рук должны быть зарегистрированы в Министерстве здравоохранения и обеспечивать:

широкий спектр антимикробного действия;

быстроту достижения обеззараживающего эффекта (в течение 30 сек);

отсутствие кожно-раздражающего, аллергенного, общетоксического эффектов;

Рис. 1

1. Тереть ладонью о ладонь



4. Тереть ладони со скрещенными растопыренными пальцами не менее 1 мин

2. Левой ладонью по тыльной стороне правой кисти и наоборот



5. Тыльной стороной согнутых пальцев по ладони другой руки

3. Поочередно круговыми движениями тереть большие пальцы рук



6. Поочередно разно направленными круговыми движениями тереть ладони кончиками пальцев противоположной руки

ЭТАПЫ ОБРАБОТКИ

- Из дозатора настенного или емкости потребителя нанести антисептик на сухие кисти рук в количестве 3 мл
- Втирать антисептик в кожу рук до полного высыхания, строго соблюдая последовательность движений (смотри схему) в течение 30 сек-1 мин

Приложение 6
к Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-21-2002
«Производство и реализация
рыбной продукции»
(Постановление Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь
от 23.11.2006г. №166)

Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы и рыбной продукции

Таблица 1
Режимы обеззараживания «условно годной» рыбы при заражении
личинками лентеца широкого

Посол	Плотность тузлука	Температура (°C)	Продолжитель- ность посола, гарантирующая обеззараживание	Массов ая доля соли в мясе (%)
Крепкий	1,20	+2-4	14 сутки	свыше 14
Средний	1,18	+2-4	14 сутки	10-14
Слабый	1,16	+2-4	16 сутки	8

Таблица 2
Режимы обеззараживания рыбы от личинок лентецов

Температура(минус градусов Цельсия) в теле рыбы	Время, необходимое для обеззараживания
Щука, налим, ерш, окунь	
12	72 ч
16	36 ч
22	18 ч
27	12 ч

Кета, горбуша, кунджа, сима, сахалинский таймень	
15	50 ч
26	16 ч
Пелядь, омуль, сиг, голец, муксун, чир, лосось, тугун, хариус, форель озерная	
12	60 ч
20	36 ч
27	7 ч
30	6 ч

Таблица 3

Режимы обеззараживания рыбы от личинок трематод

Температура в теле рыбы	Время, необходимое для обеззараживания
минус 40 °С	7 часов
минус 35 °С	14 часов
минус 28 °С	32 часов

Таблица 4

Режимы обработки морской рыбы, ракообразных, моллюсков (за исключением кальмаров), земноводных и пресмыкающихся от живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов

Температура в теле рыбы	Время действия температуры, последующие условия хранения
минус 18 °С	11 суток
минус 20 °С	24 часа, последующее хранение при температуре не выше минус 18 °С в течение 7 суток.
минус 30 °С	10 минут, последующее хранение при температуре не выше минус 12 °С в течение 7 суток.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Область применения	71
РАЗДЕЛ 2. Нормативные ссылки	72
РАЗДЕЛ 3. Общие положения	74
РАЗДЕЛ 4. Планировка предприятий	75
РАЗДЕЛ 5. Производственные помещения	76
РАЗДЕЛ 6. Водоснабжение и канализация	78
РАЗДЕЛ 7. Освещение, отопление, вентиляция	80
РАЗДЕЛ 8. Содержание территории и производственных помещений	83
РАЗДЕЛ 9. Требования к оборудованию, аппаратуре, инвентарю и таре	84
РАЗДЕЛ 10. Вспомогательные материалы и лед	86
РАЗДЕЛ 11. Тоня	87
РАЗДЕЛ 12. Рыбоприемный и рыбопереработочный цехи	88
РАЗДЕЛ 13. Обработка рыбы холодом	89
РАЗДЕЛ 14. Производство соленой продукции	91
РАЗДЕЛ 15. Пресервное производство	92
РАЗДЕЛ 16. Производство консервов.....	93
РАЗДЕЛ 17. Кулинарное производство	95
РАЗДЕЛ 18. Производство рыбного фарша	96
РАЗДЕЛ 19. Вареная продукция из ракообразных и моллюсков	96
РАЗДЕЛ 20. Производство копченой продукции.	97
РАЗДЕЛ 21. Производство вяленой и сушеной рыбной продукции	98
РАЗДЕЛ 22. Икорное производство	99
РАЗДЕЛ 23. Производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов и т.п.	100
РАЗДЕЛ 24. Организация производственного контроля	101
РАЗДЕЛ 25. Требования к рыбной продукции при наличии паразитов	101
РАЗДЕЛ 26. Упаковка и маркировка	103
РАЗДЕЛ 27. Хранение и транспортирование	103
РАЗДЕЛ 28. Требования при разгрузке и оптовой продаже рыбной продукции.....	104
РАЗДЕЛ 29. Охрана окружающей среды	105
РАЗДЕЛ 30. Охрана труда	106
РАЗДЕЛ 31. Медицинские осмотры и обследования	108
РАЗДЕЛ 32. Правила личной и профессиональной гигиены	108
РАЗДЕЛ 33. Бытовые помещения	110
РАЗДЕЛ 34. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых	111
РАЗДЕЛ 35. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил..	112

Приложения

Приложение 1. Нормы расхода воды на хозяйственно-бытовые нужды, полив зеленых насаждений и прочие цели	114
Приложение 2 . Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения	115
Приложение 3. Мойка и дезобработка консервных и пресервных банок	116
Приложение 4. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова.....	118
Приложение 5. Инструкция по проведению антисептики кожи рук работников пищевых предприятий.....	119