

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Республиканские санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические
правила и нормы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-3-2004

ПРОИЗВОДСТВО СПИРТА И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Минск - 2004



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Міністэрства аховы здароўя
 ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
 САЇТАРНЫ ЎРАЧ
 РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, вул. Мяснікова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
 Министерство здравоохранения
 ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
 РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Минск, ул. Мясникова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health.med.by.

«26» апреля 2004 г. № _____

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 46

Об утверждении Санитарных
 правил и норм 2.3.4.13-3-2004
 «Производство спирта и ликеро-
 водочных изделий»

Руководствуясь Законом Республики Беларусь «О санитарно -
 эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 года
 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000г.,
 №52,2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-3-
 2004 «Производство спирта и ликероводочных изделий» (далее – СанПиН)
 и с 01 июня 2004 года ввести их в действие на территории Республики
 Беларусь.

2. С момента введения в действие СанПиН 2.3.4.13-3-2004 не
 применять на территории Республики Беларусь «Санитарные правила для
 предприятий ликероводочной промышленности» № 1824-78, утвержденные
 Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 14
 февраля 1978 года.

3. Главным государственным санитарным врачам
 административных территорий данное Постановление довести до всех
 заинтересованных лиц и обеспечить контроль за его выполнением.

Первый заместитель
 Главного государственного
 санитарного врача
 Республики Беларусь

М.М. Мазик

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
26.04.2004 г. № 46

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-3-2004

«ПРОИЗВОДСТВО СПИРТА И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий, цехов, участков (далее - предприятий), вырабатывающих спирт этиловый ректификованный и ликероводочные изделия, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования к режимам производства и хранения спирта и ликероводочных изделий.

1.2. Требования настоящих санитарных правил должны быть учтены в государственных стандартах и иных технических нормативных документах, устанавливающих требования к качеству, безопасности спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий, условиям производства и эксплуатации предприятий по производству спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

1.3. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на юридических и физических лиц, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих разработку и постановку на производство ликероводочных изделий, производство спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий.

1.4. Запрещается утверждение технических нормативных документов на новые виды продукции, постановка ее на производство, производство и реализация без:

гигиенической оценки такой продукции, подтверждающей безопасность для здоровья человека;

согласования технических нормативных документов на данную продукцию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

проведения государственной гигиенической регламентации и регистрации.

1.5. Юридические и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, осуществляющие разработку продукции, производство и реализацию спирта этилового ректификованного и ликероводочных изделий

обязаны осуществлять санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию загрязнения среды обитания человека, оздоровление условий труда, быта и отдыха работников, предупреждение возникновения и распространения заболеваний.

1.6. Проектная документация на строительство и реконструкцию предприятий по производству спирта этилового ректифицированного и ликероводочных изделий должна быть согласована с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

1.7. Ввод в эксплуатацию предприятий по производству спирта этилового ректифицированного и ликероводочных изделий, должен проводиться при обязательном участии представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

2.1. Выбор земельного участка для строительства предприятий реконструкция и техническое переоснащение предприятий должен быть согласован с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в установленном порядке.

2.2. Санитарно-защитная зона для спиртовых и ликероводочных предприятий определяется в соответствии с СанПиН № 10-5 РБ 2002 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;

2.3. Территория предприятия должна быть ограждена забором и иметь не менее двух въездов (выездов).

2.4. Территорию, свободную от застройки и проездов, а также по периметру участка необходимо озеленить кустарниками и деревьями.

Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих после цветения хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию.

2.5. На территории предприятия не допускается размещать жилые помещения.

2.6. Освещенность территории предприятия должна соответствовать требованиям СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение».

2.7. Территория подразделяется на производственную и подсобную зоны. В производственной зоне следует размещать главный производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт и др.

В самостоятельные зоны выделяются зона строгого режима вокруг артезианских скважин и защитная зона вокруг очистных сооружений.

В хозяйственной зоне следует располагать ремонтные мастерские, склад тары и топлива, котельную, гараж, мусороприемники и др.

Подсобную зону следует располагать с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделять зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

Все проезды и проходы на территории завода должны иметь твердое покрытие, без выбоин, ям, трещин и т.д.

2.8. Для стока атмосферных вод необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам.

2.9. Территория должна быть обеспечена подводкой воды для уборки и увлажнения в летнее время. В зимнее время проходы и проезды - очищать от снега и льда, во время гололеда - посыпать песком.

2.10. Открытые склады для угля, резервуары для хранения мазута и других нефтепродуктов необходимо размещать на специально отведенных для хранения площадках, которые следует планировать с уклоном ливневых вод в сборный колодец. Сборный колодец должен быть соединен с канализацией через гидравлический затвор.

2.11. Открытые спиртохранилища, резервуары, бардяные ямы и т.п. должны быть закрыты прочными крышками, опломбированы и ограждены со всех сторон перилами высотой не менее 1 м от уровня земли.

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

2.13. Для сбора и временного хранения мусора должны быть установлены водонепроницаемые сборники с плотно закрывающимися крышками (металлические контейнеры) объемом не более двухдневного накопления отходов. Очистка мусоросборников должна производиться не реже одного раза в два дня, с последующей обязательной обработкой и дезинфекцией раствором дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения.

2.14. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции. Контейнеры должны иметь крышки, устанавливаться на площадке с твердым покрытием, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной из материалов, подвергающихся санитарной обработке (кирпич, бетон) высотой 1,5 м.

2.15. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники.

2.16. Для обработки мусоросборников, урн, хранения инвентаря для уборки территории должно быть выделено отдельное помещение с подводкой холодной и горячей воды, подключенное к канализации.

2.17. Санузлы на территории предприятий должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений и должны быть утеплены, подключены к системе водоснабжения и канализации.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

3.1. Водоснабжение предприятий осуществляется присоединением их к централизованной сети водопровода, а при ее отсутствии - путем устройства внутреннего водопровода от артезианских скважин. Устройство и содержание артезианских скважин должно соответствовать СанПиН 05-11-94 «Устройство и содержание артезианских скважин для хозяйственно-питьевого водопользования».

Устройство сетей водопровода и канализации необходимо отражать на соответствующей схеме, которую предприятие должно предъявлять по требованию контролирующих организаций.

3.2. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должно соответствовать требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

3.3. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 30м. Систематический контроль за их санитарно-техническим состоянием и качеством воды осуществляется службами предприятий.

3.4. В случае использования не питьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бочкам и писсуарам в санузлах и т.п.) следует предусматривать на предприятии отдельные системы питьевого и технического водоснабжения.

3.5. За качеством воды, подаваемой в производственные цеха, должен быть установлен систематический контроль в сроки, согласованные с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

В зависимости от эпидемической обстановки кратность анализов может быть изменена независимо от источника водоснабжения.

3.6. Помещения, в которых установлены резервуары для запасной воды, должны быть изолированы, опломбированы и содержаться в чистоте.

3.7. Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и маркироваться:

Водобак №	Объем _____ м ³	
	Очищен и продезинфицирован _____	20 г.
	Дата следующей очистки _____	20 г.

Очистка и дезинфекция резервуаров для питьевой воды должна производиться не реже одного раза в квартал. Дату обработки следует регистрировать в специальном журнале.

3.8. В производственных помещениях следует предусматривать:

обеспечение холодной и горячей водой питьевого качества с установкой смесителей у точек водоразбора;

смывные краны для уборки помещений из расчета один кран на 500м² площади, но не менее одного крана на помещение;

раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со смесителем и постоянным наличием мыла, антисептика, электросушителя для рук. Раковины следует располагать у входа каждого производственного цеха и в местах, удобных для пользования ими.

Для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики и (или) сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

3.9. Для системы горячего водоснабжения используется вода, отвечающая требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Не допускается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

3.10. Устройство системы канализации предприятий должно соответствовать требованиям СНиП 2.04.01—85 «Внутренний водопровод и канализация зданий», СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения», а также требованиям настоящих СанПиН.

3.11. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятие должно быть присоединено к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения в соответствии со СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения».

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должны быть отдельной с самостоятельным выпуском в общую сеть.

3.12. Не допускается производить сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки.

3.13. Контроль за санитарно-техническим состоянием очистных сооружений возлагается на главного инженера предприятия.

3.14. На предприятии должен вестись учет и регистрация аварийных и ремонтных состояний водопровода и канализации, а так же иметься график планово-предупредительных работ по системе водоснабжения

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

4.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение», «Нормам технологического проектирования предприятий спиртовой промышленности» и

«Нормам технологического проектирования предприятий ликероводочной промышленности».

4.2. Во всех производственных и вспомогательных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения.

4.3. При перепланировке и изменении назначения производственного помещения или при замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

4.4. Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и т.п. как внутри, так и вне помещения. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

4.5. Стекланную поверхность световых проемов окон, фонарей и т.п. следует регулярно очищать от пыли и копоти не реже 1 раза в неделю.

4.6. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и т.п.

4.7. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

4.8. Освещенность на рабочих местах, особенно предназначенных для контроля за качеством мойки бутылок и готовой продукции, контролируется не реже 1 раза в квартал.

4.9. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок возлагается на техническую службу предприятия.

4.10. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения аварийным.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ

5.1. Все производственные и вспомогательные помещения спиртовых и ликероводочных предприятий, за исключением холодных складов, котельной и трансформаторной подстанции и т.п., должны отапливаться. Температурный режим должен поддерживаться в соответствии с СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

5.2. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей предприятий или расположенных за пределами промплощадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), а также в отапливаемых помещениях, размещенных в контурах холодильников и складов, допускается в качестве источника тепла использовать электронагревательные приборы закрытого типа.

5.3. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует

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

5.4. Оборудование, сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, температура на поверхности которой не должна превышать 45°C.

5.5. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях предусматривается естественная приточно-вытяжная и аварийная вентиляция в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

5.6. Воздухозабор должен осуществляться из мест исключаяющих возможность загрязнения его вредными веществами.

5.7. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсичные и загрязняющие вещества, должен быть подвергнут очистке перед выбросом его в атмосферу.

5.8. В производственных помещениях температура, относительная влажность и скорость движения воздуха должны соответствовать установленным нормам.

5.9. В производственных цехах должен быть организован систематический контроль за состоянием воздушной среды (СО₂ и паров спирта).

5.10. Необходимо предусматривать подачу звукового и светового сигналов, предупреждающих о превышении в воздушной среде помещений концентраций взрывоопасных и токсичных веществ, превышающих установленные нормативы. Газосигнализаторы должны автоматически блокироваться с аварийной вентиляцией.

5.11. На каждом предприятии вентиляционные системы должны испытываться на эффективность работы аккредитованной организацией с составлением акта не реже 1 раза в год.

5.12. В бытовых помещениях, туалетах, душевых, умывальниках и лабораториях следует иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

6.1. Бродильное, дрожжевое, спиртоприемное отделения, отделение подготовки ароматических спиртов изолируются от других помещений и оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией. Размещение бродильного и дрожжевого отделений в полуподвальных и подвальных помещениях не допускается.

6.2. Побелку и покраску всех производственных помещений следует производить не реже одного раза в год. При наличии грязных пятен, подтеков,

сырости, копоти на потолках, стенах и углах, их очистка проводится по мере загрязнения.

6.3. Полы в производственных помещениях, где применяются кислоты, щелочи и другие агрессивные вещества, должны быть устойчивыми к воздействию этих веществ, водонепроницаемыми, с гладкой, без щелей и выбоин, удобной для очистки и мытья поверхностью, иметь уклон к приямку трапной канализации.

6.4. В дверных и технологических проемах производственных помещений для предупреждения образования в холодное время года тумана и конденсата на поверхности стен и оборудования, а также для защиты рабочих от перепада температур и сквозняков следует оборудовать тамбуры и воздушно-тепловые завесы.

6.5. Люки, проемы, приямки, смотровые колодцы, сточные желоба, канавы должны быть закрыты прочными крышками в уровень с полом, а при открывании их на время ремонтных или иных работ ограждены на высоту не менее 1 м.

Канавы, приямки, сточные желоба для сбора и отвода жидкости должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки, нейтрализации и уборки.

6.6. Стены производственных помещений должны быть гладкими, поддающимися легкой и быстрой очистке.

Стены помещений следует облицовывать глазурованными плитками или покрывать влагостойкой краской на высоту не менее 1,8 м.

6.7. Потолки и стены в производственных помещениях и вспомогательных цехах выше уровня 1,8 м должны быть побелены клеевыми или окрашены вододисперсионными красками.

6.8. Для предохранения от повреждения облицовки и покраски у стен, колонн, дверных проемов должны быть устроены отбойные уголки или ограничители на полу.

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

6.10. Ремонт технологического оборудования, аппаратуры, устранение дефектов работы электрооборудования и приборов должен выполняться в соответствии с инструкцией предприятия. Запрещается одновременное проведение ремонтных работ в помещениях и производство спирта и ликероводочных изделий

6.11. Выходы в производственные и подсобные помещения оборудуются ковриками для очистки обуви; у наружных дверей устанавливаются решетки и скребки.

6.12. Все производственные и вспомогательные помещения, а также оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте, о чем отмечается в специальном журнале при передаче смены.

По окончании каждой смены производится уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

Один раз в месяц на предприятии устанавливается санитарный день с проведением генеральной уборки помещений.

6.13. Уборка производственных, подсобных помещений во всех сменах производится уборщицами, уборка рабочих мест, оборудования - рабочими.

6.14. Рабочие, занятые уборкой производственных помещений, должны быть обеспечены уборочным инвентарем и средствами для мытья, разрешенными к применению Министерством здравоохранения.

6.15. Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

6.16. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, оборудованными общеобменной вентиляцией (температура - не ниже 8°C, относительная влажность воздуха - 70-75%), оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков.

6.17. Пол в складских помещениях должен быть без щелей, зацементирован.

6.18. Не допускается хранение на складах пищевой продукции не пищевых материалов (мыло, стиральные порошки и др.).

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

7.1. Предприятия должны быть обеспечены бытовыми помещениями в соответствии с нормами технологического проектирования предприятий, производящих спирт и ликероводочные изделия, и с санитарной характеристикой производственных процессов.

7.2. В гардеробных необходимо обеспечить отдельное хранение верхней, домашней и рабочей одежды и обуви.

7.3. Душевые обеспечиваются преддушевыми, оснащенными индивидуальными шкафчиками для одежды и скамьями. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

7.4. Количество душевых сеток следует определять в соответствии со строительными нормами и правилами по числу работающих в наиболее многочисленную смену.

7.5. Умывальные комнаты следует размещать смежно с гардеробными спецодежды; групповые умывальники рассчитываются на работающих в наиболее многочисленную смену.

7.6. При числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 100 следует рядом с женскими туалетами оборудовать комнаты личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин следует предусматривать специальные кабины с гигиеническим душем при женском туалете в бытовых помещениях - с входом из тамбура.

7.7. Не допускается располагать туалеты, душевые, комнату гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над управленческими и

учебными помещениями, комнатами общественного питания, здравпунктом, помещениями культурного обслуживания и общественных организаций.

7.8. Туалеты рассчитываются на работающих в наиболее многочисленную смену. Они должны быть утеплены, иметь канализацию и раковины с подводкой горячей и холодной воды.

7.9. В душевых помещениях стены следует облицовывать глазурованной плиткой на высоту 1,8 м потолки окрашивать масляными красками. В гардеробных санодежды, бельевых, санузлах, в комнатах личной гигиены женщин стены облицовываются на высоту 1,5 м, а выше этого уровня красятся вододисперсионными или другими разрешенными красками; окраску потолков производят известковой побелкой или вододисперсионной краской. Полы во всех бытовых помещениях настилаются керамической плиткой.

7.10. Бытовые помещения ежедневно (ежесменно) по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом.

7.11. Все панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, следует ежедневно протирать влажной тканью и дезинфицировать во время проведения генеральной дезинфекции.

7.12. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются ежедневной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

При каждой уборке туалетов следует протирать тканью, смоченной растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,5 г/л активного хлора, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты или другими разрешенными средствами и тщательно промывают.

Коврик перед входом в туалет следует смачивать не менее двух раз в течение смены растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,5 г/л активного хлора.

7.13. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.п.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в растворы дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,5 г/л активного хлора.

Уборочный инвентарь для санузлов необходимо хранить отдельно от уборочного инвентаря других помещений - в специально отведенном месте.

7.14. Пункты питания (предприятия общественного питания) могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую следует предусмотреть вешалки для одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое необходимо оборудовать вешалками для одежды, титаном, умывальником, холодильником, электроплиткой, столами и стульями. Не рекомендуется принимать пищу непосредственно в цехах.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

8.1. Проектирование предприятий по производству спирта и ликероводочных изделий, организация и проведение технологических процессов должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.3.002 «Процессы производственные. Требования безопасности»; ГОСТ 12.2.003 «Оборудование производственное. Требования безопасности», «Нормам технологического проектирования предприятий спиртовой промышленности» ВНТП-34-93, «Нормам технологического проектирования предприятий ликероводочной промышленности» ВНТП-35-93, действующим производственным технологическим регламентам и настоящим Санитарным правилам и нормам.

8.2. Необходимая технологическая документация (регламенты и инструкции) разрабатывается в соответствии с требованиями безопасности к технологическим процессам производства и гигиеническими требованиями.

В случае изменения технологического процесса и замене оборудования соответствующие изменения должны быть утверждены руководителем предприятия и внесены в технологические регламенты и инструкции.

8.3. Технологические процессы должны быть организованы в соответствии с СанПиН 11-09-94 «Организация технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию» и обеспечивать согласованность работы технологического оборудования, исключать возникновение опасных и вредных производственных факторов. В цехах, отделениях и участках с возможным выделением в рабочую зону вредных и опасных паров, газов и пыли администрация предприятия должна обеспечить систематический лабораторный контроль за их содержанием в воздухе рабочей зоны.

8.4. Содержание опасных и вредных производственных веществ на рабочих местах не должно превышать предельно допустимых концентраций (далее-ПДК).

8.5. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, должны проводиться в отдельных помещениях или на

специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

8.6. Транспортное оборудование вспомогательных цехов спиртовых заводов в связи с пылевыделением следует герметизировать или заключать в закрытые кожухи, снабженные пылеулавливающими и пылеотсасывающими устройствами. Завальные ямы и бункера должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

8.7. При устройстве и эксплуатации спиртохранилищ, спиртоприемных отделений и резервуаров необходимо соблюдать следующие требования:

резервуары для хранения спирта и водноспиртовой жидкости должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь;

проверять герметичность резервуаров, трубопроводов, фланцевых соединений, сальников, не допуская капежа и проливов спирта;

устанавливать на всех резервуарах люки с воздушниками;

люки герметизировать, воздухопроводы для отвода воздуха объединить в общую систему, вывести за пределы помещений и подключить к огневым предохранителям (спиртоловушке или гидрозатвору);

при работе насосов и перекачке спирта обеспечивать включение приточной вентиляции;

зачистку цистерн, резервуаров, аппаратов после выкачки спирта производить обученными рабочими с соблюдением требований инструкции по охране труда при проведении работ внутри цистерн, резервуаров, колодцев.

8.8. Варка колера из сахарного сиропа должна производиться в изолированном помещении, в которое должны быть подведены вода и пар для подогрева. Над колероварочным котлом должен быть установлен вытяжной зонт.

8.9. Освобожденный от колера котел следует промывать водой, просушивать и закрывать крышкой.

8.10. При приготовлении сахарного сиропа необходимо ежедневно промывать фильтрующий слой фланели согласно действующей технологической инструкции.

8.11. Загрузочные и разгрузочные люки емкостей со спиртованными соками и морсами необходимо закрывать плотно прилегающими крышками.

Каждая емкость должна быть снабжена паспортом, в котором указывается:

наименование сока или морса;

объем в декалитрах;

дата изготовления;

содержание спирта;

содержание общего экстракта;

кислотность;

производитель.

Примечание: спиртованные соки и морсы из свежего плодово-ягодного сырья могут храниться не более 12 месяцев, из сушеного плодово-ягодного сырья не более 6 месяцев.

8.12. Транспортировку плодово-ягодных соков следует осуществлять в специальных железнодорожных и автомобильных цистернах или в дубовых бочках емкостью 200-500 л.

8.13. При подготовке сгоночного аппарата для последующей сгонки надлежит:

для однородных видов ароматных спиртов (цитрусовые и др.) аппарат и коммуникации промыть только водой;

для резко отличающихся по аромату - аппарат и коммуникации пропарить.

Промывку аппаратов и коммуникаций производить до исчезновения запаха в промывной воде.

8.14. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги немедленно удалять из помещений.

8.15. Закладка ликеров на выдержку допускается только после одобрения дегустационной комиссией и соответствия изделия установленной рецептуре.

8.16. Для выдержки ликеров должны употребляться дубовые бочки емкостью 25-50 дал, удовлетворяющие действующему стандарту или дубовые буты емкостью 250-500 дал, а также эмалированные сборники, заполненные дубовой клепкой (щепкой).

8.17. Систематически в соответствии с технологической инструкцией следует проводить очистку внутренней поверхности колокольчиков дозирочных устройств разливных автоматов.

8.18. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся неукупоренными, должны освобождаться от содержимого и отправляться на повторную мойку.

8.19. При остановке производства (во время обеденного перерыва или по другим причинам) оставлять неукупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом не допускается.

8.20. Все бутылки с продукцией после укупорки подвергать тщательному контролю на бракеражных машинах.

8.21. В целях улучшения качества бракеража необходимо проводить подмену браковщиц после каждого часа работы путем перестановки работниц на линии.

8.22. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений, вся партия продукции, находящейся на линии розлива, задерживается для повторного бракеража.

8.23. Оборудование и трубопроводы должны окрашиваться масляной краской установленных тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска оборудования и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром не допускается.

8.24. Оборудование, аппаратура, емкости, трубопроводы и т.п., соприкасающиеся с сырьем и продукцией, должны быть изготовлены из

материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для данной области применения .

8.25. Перед началом работы все технологическое оборудование, емкости и резервуары, технологические коммуникации, инвентарь должны быть чистыми.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ТАРЫ

9.1. Мойка, чистка, пропарка и санитарная обработка оборудования и трубопроводов на всех участках технологического процесса производства спирта и ликероводочных изделий производятся в соответствии с требованиями технологической инструкции и в сроки, установлены графиком, утвержденным главным инженером предприятия.

Для мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов и помещений следует применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

9.2. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

9.3. Приготовление растворов дезинфицирующих веществ должно проводиться в специально выделенном помещении, оборудованном вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Растворы должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности (растворы каустической или кальцинированной соды, формалина, хлорной извести и т.п.).

9.4. Работники производственной лаборатории должны проводить контроль за качеством санитарной обработки оборудования и трубопроводов на предприятии в соответствии с графиком, утвержденным главным инженером, соответствующей отметкой в журнале.

9.5. Санитарная обработка резервуаров, сосудов, аппаратов, железнодорожных цистерн должна производиться в соответствии с требованиями технологической инструкции предприятия для обработки технологических емкостей.

9.6. Резиновые шланги для перекачки полуфабрикатов и изделий необходимо тщательно промывать горячей водой и пропаривать. Они должны храниться подвешенными на специальных крючках. Не допускается оставлять концы шлангов на полу.

9.7. Перед пуском бутылкомоечную машину следует тщательно очищать и промывать, проверять состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок.

9.8. Контроль за режимом работы бутылкомоечных машин и кислотно-щелочным мытьем должен осуществляться работниками технологического контроля предприятия.

9.9. Температурный и щелочной режим работы бутылкомоечных машин при предварительном мытье и мытье в моечном отделении следует

устанавливать в соответствии с технологической инструкцией по ликероводочному производству.

9.10. Ежедневно после работы водяную ванну бутылкомоечной машины необходимо освобождать от воды и тщательно промывать.

9.11. Не реже одного раза в смену фильтры для воды следует вскрывать, сетки очищать и промывать. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях машины накипь - удалять механически или химическим путем.

9.12. Очистку автоматов, станков, бутылкомоечных машин, аппаратов и прочего оборудования производить после окончания работы каждой смены. Станины машин протирать ежедневно влажными, чистыми тряпками.

9.13. Дробилки для сырья и прессы при производстве ликероводочных изделий перед началом работы должны промываться горячей водой.

9.14. По окончании работы все бывшее в эксплуатации оборудование, приборы и посуду следует промывать горячей водой.

9.15. Обратные ящики, поступающие на завод с посудой, необходимо проверять на прочность, исправность и чистоту.

Загрязненные поддоны и ящики необходимо направлять на санитарную обработку и только после нее использовать в производстве.

Для мойки оборотной транспортной тары должно быть оборудовано помещение моечной с подводкой горячей и холодной воды, установкой моечной машины и не менее 2-х производственных ванн для ручной мойки наиболее загрязненной тары.

9.16. Всю новую и оборотную стеклянную тару, поступающую на предприятие, следует проверять и принимать в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке приемки, хранения, отпуска и учета стеклянной тары» (утв. Минпищепромом СССР в 1980 г.).

9.17. Не следует снижать концентрацию, температуру и время циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушать периодичность мойки, предусмотренные действующей технологической инструкцией.

9.18. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств для дезинфекции уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и т.п. должно проводиться из централизованно приготовленного маточного раствора дезинфицирующих средств с концентрацией эквивалентной (соответствующих по бактерицидному действию) 5 г/л активного хлора в специальном помещении, оборудованном вентиляцией с механическим побуждением.

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

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

10.1. Поступающие на предприятие сырье, вспомогательные и тароупаковочные материалы, а также выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, санитарных норм и гигиенических нормативов, сопровождаться удостоверениями о государственной гигиенической регистрации и сертификатами соответствия.

10.2. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

10.3. Расфасовку ликероводочной продукции следует производить в стеклянную или керамическую посуду (бутылки, графины и т.п.), соответствующую требованиям технических нормативных документов. Расфасованная и упакованная продукция должна маркироваться в соответствии с требованиями СТБ 1100 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».

10.4. Производство спирта и ликероводочных изделий необходимо осуществлять в соответствии с производственно-технологическими регламентами, технологическими инструкциями и рецептурами приготовления, утвержденными в установленном порядке. Выпуску подлежит только продукция, соответствующая требованиям технических нормативных документов.

10.5. При отпуске со склада готовой продукции предприятие-производитель выдает получателю:

копии сертификата соответствия и удостоверения о государственной гигиенической регистрации (приложение к Договору);

удостоверение качества и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

товарно-транспортную накладную с указанием номера сертификата соответствия на каждый вид продукции;

справку к товарно-транспортной накладной (форму А заполняет производитель, форму Б - получатель);

10.6. В производстве ликероводочных изделий допускается использовать красители и ароматические вещества (за исключением синтетических), пищевые кислоты, другие пищевые добавки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

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

Хранение пищевых добавок должно осуществляться в специальных шкафах или емкостях у сменного мастера или бригадира.

10.8. Пораженное вредителями сырье или полуфабрикаты на ликероводочных заводах необходимо немедленно изолировать и пересортировать. Отсортированное сырье следует направить в переработку, а пораженное сырье сжечь.

10.9. Хранение хлорной извести и тары из-под нее в производственных отделениях предприятий не допускается. Хлорная известь должна храниться в деревянных укупоренных бочках под навесом или в холодном вентилируемом помещении. При разложении хлорной извести или самовозгорании бочку необходимо удалить на расстояние не менее 15 м от склада, тару разбить, а содержимое засыпать землей.

10.10. Помещения для хранения сушеного растительного сырья следует оборудовать стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в деревянных закромах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками.

Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для использования в этих целях.

10.11. Помещения склада для хранения ароматического и неароматического сырья необходимо содержать в чистоте: полы, покрытые облицовочной плиткой, следует мыть 2%-ным раствором щелочи или другими разрешенными средствами, а деревянные полы и стеллажи - горячей водой.

ГЛАВА 11

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

11.1. Предприятие-изготовитель обязано организовать и поддерживать собственную систему контроля качества вырабатываемой продукции, включающую теххимический и микробиологический контроль.

11.2. Задачей теххимического и микробиологического контроля на спиртовых и ликероводочных заводах является обеспечение выпуска продукции, соответствующей стандартам, ТУ и гигиеническим требованиям.

11.3. 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. Производственный контроль должен осуществляться на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

11.4. Теххимический контроль включает проверку качества поступающих на завод сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также контроль за соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства.

11.5. Микробиологическая лаборатория на предприятиях осуществляет контроль:

за разведением и поддержанием в надлежащем физиологическом состоянии культур дрожжей;

за микробиологической чистотой производственных процессов, состоянием микроорганизмов на разных стадиях производства, а также за

состоянием производственных дрожжей и чистой культуры, идущей в производство;

за выявлением посторонних микроорганизмов в полупродуктах, на технологическом оборудовании и коммуникациях (с установлением причин изменения микробной флоры и подготовкой рекомендаций по их устранению и предотвращению распространения).

11.6. Микробиологическая лаборатория должна иметь бокс для стерильных работ. Стены и рабочий стол должны быть выкрашены белой масляной краской, пол покрыт линолеумом. В боксе устанавливают бактерицидные лампы из расчета согласно приложения 1. Перед входом в бокс должен быть предбоксник для переодевания в санитарную одежду.

Один раз в неделю бокс следует промывать раствором дезинфицирующих средств или кальцинированной соды (потолок, стены, пол и рабочий стол). Перед работой стол и пол должны промываться раствором дезинфицирующих средств с концентрацией эквивалентной (соответствующих по бактерицидному действию) 3 г/л активного хлора и проводить облучение бокса и предбоксника ультрафиолетовыми лучами (Приложение). Присутствие людей во время облучения исключается.

11.7. Стерилизация лабораторной посуды и питательных сред осуществляется в автоклавах.

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками. Срок хранения стерильной посуды не может быть более 30 суток. Стерильные среды хранят в холодильнике при температуре 4°C не более 14 суток.

11.8. При отсутствии микробиологической лаборатории на предприятии указанный контроль может осуществляться по договору с аккредитованными лабораториями.

11.9. Производственные лаборатории спиртовых и ликероводочных заводов должны быть аккредитованы (аттестованы) на право проведения исследований, характеризующих показатели безопасности выпускаемой продукции.

11.10. При организации теххимического и микробиологического контроля производства спирта и ликероводочной продукции лаборатории должны руководствоваться «Инструкцией по теххимическому и микробиологическому контролю спиртового производства», «Инструкцией по теххимическому контролю ликероводочного производства» и соответствующими технической нормативными документами.

11.11. Предприятиями должен быть организован производственный контроль за соответствием условий труда работающих требованиям п.п. 13.2 - 13.5 настоящих санитарных правил, согласованный с территориальным органом, осуществляющим государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 12

МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С ГРЫЗУНАМИ И НАСЕКОМЫМИ

12.1. В целях борьбы с грызунами, мухами и тараканами на спиртовых и ликероводочных заводах необходимо проводить профилактические мероприятия:

тщательную и ежедневную уборку помещений;

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

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей раствором дезинфицирующих средств с концентрацией эквивалентной (соответствующих по бактерицидному действию) 2 г/л активного хлора или известковым молоком;

закрытие съемными металлическими сетками открывающихся в весенне-летний период окон и дверных проемов;

заделку отверстий, щелей в полах, потолках, стенах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом или листовым железом.

12.2. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специалистами центров (подразделений) профилактической дезинфекции.

12.3. Дератизация и дезинсекция должны проводиться в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты.

12.4. После проведения дезинсекции помещение следует тщательно проветрить до полного исчезновения запаха.

ГЛАВА 13 ГИГИЕНА ТРУДА И ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

13.1. Выполнение требований гигиены труда на спиртовых и ликероводочных предприятиях должно проводиться в соответствии с требованиями СанПиН 9-94 РБ 98 «Санитарные правила и нормы содержания и эксплуатации производственных предприятий» и включать оценку производственных факторов: параметров микроклимата; производственного шума на рабочих местах; естественного и искусственного освещения; загрязнения воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами; психофизиологических факторов, связанных с характером труда; бытовых условий на производстве; организации питания; медицинского обслуживания.

13.2. Микроклимат помещений (температуру, относительную влажность, скорость движения воздуха) следует выдерживать в соответствии с требованиями СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

13.3. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать ПДК, установленных СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ».

13.4. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений не должны превышать уровней, установленных СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-32-2002

«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».

13.5. Значение коэффициентов естественного освещения (КЕО, СК), и освещенности рабочих поверхностей при искусственном освещении должны соответствовать требованиям действующих СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение» и «Норм технологического проектирования спиртовых и ликероводочных заводов».

13.6. Администрация предприятия должна организовать и обеспечить питание работающих (столовая, буфет, комнаты для приема пищи). Режим работы предприятия общественного питания устанавливается с учетом количества рабочих смен, их продолжительности, времени обеденного перерыва.

13.7. Все работающие на спиртовых и ликероводочных предприятиях должны проходить предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

13.8. Все цеха обеспечиваются аптечками для оказания первой медицинской помощи.

13.9 При входе в микробиологические лаборатории, туалеты и помещения очистных сооружений укладывается коврик, смоченный дезинфицирующим раствором, для вытирания обуви.

13.10 Администрация обеспечивает работающих полным комплектом спецодежды и саноддежды в соответствии с действующими нормативами. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, обеспечиваются средствами индивидуальной защиты.

13.11 Каждый работник спиртового и ликероводочного предприятия несет ответственность за выполнение правил личной гигиены и требований санитарного состояния своего рабочего места.

13.12 На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о прохождении обучения по программе гигиенической подготовки. Личные медицинские книжки должны храниться у начальника (мастера) цеха.

13.13 Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамены с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все рабочие должны проходить обучение и проверку гигиенических знаний 1 раз в два года. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

13.14 Руководящие работники и специалисты спиртовых и ликероводочных предприятий один раз в два года должны проходить аттестацию на знание ими санитарных правил и норм, основ гигиенических и противоэпидемических требований.

13.15 Все работники спиртовых и ликероводочных заводов обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь;

перед работой надеть спецодежду, подобрать волосы под колпак или косынку;

не следует застегивать спецодежду булавками, иголками и т.п.;

верхнее платье, головной убор и все личные вещи оставлять в гардеробной;

не принимать пищу и не курить в производственных помещениях;

прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах;

после посещения туалета вымыть руки водой с мылом.

13.16 Слесари, электрики, монтажники и другие работники общепроизводственных сквозных профессий обязаны:

инструмент и запасные части хранить в отдельном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками или сумках;

при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы и готовую продукцию.

13.17 При работе с моющими и дезинфицирующими средствами необходимо применять средства индивидуальной защиты в зависимости от свойств этих веществ (перчатки резиновые, очки защитные, респиратор, противогаз).

ГЛАВА 14

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ТРУДА И ОТДЫХА

14.1. Начальники цехов (участков) должны обеспечивать мероприятия по снижению физических нагрузок и усилий на работающих путем применения механизмов, сокращения веса поднимаемых грузов, применения различных приспособлений при открытии и закрытии крупногабаритной арматуры.

14.2. На рабочих местах поточных линий (бутылкомоечные машины, линии розлива, конвейеры, автоматы укладки и выемки бутылок и т.п.) следует соблюдать оптимальный рабочий темп и ритм, учитывающий нервно-психологическую и физическую нагрузку на работающих в течение рабочей смены.

14.3. Для уменьшения утомляемости работающих на участках с монотонным трудом (стол загрузки бутылок на бутылкомоечной машине, автоматы на линии розлива и т.п.) необходимо чередовать труд в период рабочей смены с переходом работающих на другое рабочее место. Целесообразно также применять изменение рабочей позы (работа сидя и стоя) для разных рабочих профессий (укупорочный автомат и бракеражный автомат), что частично снимает нервно-психическое напряжение.

14.4. Для психологической разгрузки работающих следует устраивать комнаты и уголки психологической разгрузки, производить озеленение цехов и соответствующее обустройство интерьеров с подбором цветовой окраски.

14.5. Каждое предприятие разрабатывает и утверждает внутрисменный режим работы и отдыха для отдельных цехов и участков применительно к условиям труда, обеспечивая высокую трудоспособность работающих. Продолжительность рабочих смен должна определяться внутренним трудовым распорядком.

14.6. При разработке внутрисменного режима труда следует учитывать время на вводную гимнастику, на физкультурную паузу во время отдыха и физкультурную минутку (2-3 упражнения).

14.7. Внутрисменный режим работы включает регламентированный перерыв на обед.

14.8. Кратковременные перерывы и микропаузы следует сопровождать функциональной музыкой. Соответствующая музыка может применяться и в рабочее время.

14.9. Суточные, недельные и месячные режимы работы базируются на графиках работы (сменности), утвержденных руководителем и выборным профсоюзным органом предприятия. В графиках учитывается установленное законодательством по труду недельное и месячное количество рабочих дней и часов; ритмичное чередование труда и отдыха в течение суток и рабочей недели; одинаковый режим работы для всех групп работников (равное количество дневных, вечерних и ночных смен); продолжительность - очередность обеденных перерывов.

14.10. Режим труда и отдыха предусматривает предоставление работникам годового (планового) отпуска для полного снятия накопившегося за год утомления.

14.11. Запрещается принимать женщин на тяжелые работы с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с СанПиН 9-72 РБ 98 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»;

14.12. Руководитель предприятия обязан информировать работников о состоянии условий труда и о предусмотренных в связи с этим льготах и компенсациях при поступлении на работу и периодически по результатам аттестации рабочих мест, либо при изменениях производственного процесса или оборудования, а также по требованию работника.

ГЛАВА 15

САНИТАРНАЯ ОХРАНА СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА

15.1. При производстве спирта и ликероводочной продукции осуществляют природоохранные мероприятия в соответствии с Законом Республики Беларусь «Об охране окружающей природной среды» и Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

15.2. Строительство и реконструкцию предприятий-сооружений, и иных объектов следует производить по утвержденным проектам, согласованным с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в строгом соответствии с действующими природоохранными, санитарными, а также строительными нормами и правилами.

15.3. При проектировании предприятий необходимо выполнять санитарно-гигиенические требования и нормы, предусматривать надежные и эффективные меры предупреждения и устранения загрязнения среды обитания человека производственными выбросами, сбросами и отходами.

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

15.5. Условия отведения сточных вод в водоемы должны соответствовать действующим санитарным правилам. Проекты локальных очистных сооружений и места сброса необходимо согласовать с учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания не допускается.

15.6. Бой стеклянной посуды (стеклобой) собирается в отдельные закрывающиеся ящики (бункеры) и по окончании работы отправляется в отведенные места или отгружается на стекольные заводы для переработки.

15.7. Отработанный сульфуголь и катионит КУ-2, отмытые в бутылкомоечных машинах этикетки и др. должны направляться в специально предусмотренные места (свалки), согласованные с учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 16 ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ

16.1. Администрация предприятия обязана обеспечивать:

необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества в соответствии с ГОСТ, ТУ, СанПиН, гигиеническими требованиями;

выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

прохождение работниками гигиенического обучения 1 раз в 2 года с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы с внесением результатов в санитарный журнал и личную медицинскую книжку;

наличие достаточного количества уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств для уборки рабочих мест и помещений;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

исключение попадания вредных веществ в готовую продукцию и полуфабрикаты;

регулярную стирку, просушку и починку спецодежды и выдачу ее работнику для носки только во время работы;

наличие аптечек в цехах для оказания первой медицинской помощи;

условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и требованиям безопасности;

защиту среды обитания человека от производственной деятельности предприятия;

ознакомление всех работников предприятия с настоящими Санитарными правилами и нормами.

16.2. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за соблюдение настоящих Санитарных правил несет руководитель предприятия.

16.3. Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений предприятий несет руководитель соответствующего цеха, отделения, участка (лабораторий, складов, столовых и т.п.).

16.4. Руководитель предприятия (работодатель) обязан приказом возложить на должностных лиц всех служб предприятия ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил и норм.

16.5. Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места (площадки, цеха, отделения) несет рабочий цеха, отделения, участка.

16.6. За нарушение требований настоящих Санитарных правил и норм виновные лица привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Приложение (справочное)
к СанПиН 2.3.4.13-3-2004
«Производство спирта этилового
ректификованного и ликероводочных
изделий»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Бактерицидные лампы, излучая УФ-лучи, губительно действуют на микрофлору как патогенную, так и сапрофитную. Поэтому их используют для обеззараживания воздуха производственных помещений, складов, бактериологических лабораторий и боксов. Кроме того, бактерицидные лампы применяют для обеззараживания поверхности упаковочных материалов, тары.

Промышленность выпускает бактерицидные лампы нескольких типов - для напряжения 127 и 220 В. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 В.

Лампы	Мощность, Вт	Напряжение, В	Температура помещения, при которой могут работать лампы, °С
БУВ-30	30	220	10—25
ЕУВ-60-11	60	220	5—25

Бактерицидные лампы можно включать при помощи тех же приборов включения, какие применяются для осветительных люминесцентных ламп соответствующей мощности. Лампы, включенные в сеть без прибора включения, мгновенно перегорают. От радиопомех лампы должны быть защищены конденсаторами. Лампы снабжаются козырьками или отражателями, изнутри покрашенными алюминиевой краской.

УФ-облучение рекомендуется применять для обеззараживания воздуха с использованием бактерицидных ламп с отражателями и без отражателей. Лампы укрепляют стационарно на определенном участке (стена, потолок, дверь и т. д.) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5—2-метровой вертикальной металлической оси на ножках-роликах, на которой укрепляются лампы от одной и более штук. Используют также лампы-софиты со щелью, что образует лучевую завесу.

Действие бактерицидных ламп эффективно только в помещении с определенной температурой, указанной в таблице. При более высоких температурах лампы перегорают, при более низких - не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65—75% бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: на 1 м³ помещения требуется 2—2,5 Вт.

Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м^3 помещения. Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы (60 Вт) делят на 2 или 2,5. Результат показывает, что одна лампа БУВ-60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 до 30 м^3 .

Порядок облучения. Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2—3 часов с последующими перерывами на 1 час и дальнейшим облучением в течение 2—3 часов. В сумме время облучения в сутки должно соответствовать 6—8 часам. В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих, лампы должны быть с нижними отражателями и подвешены на уровне не менее чем на 2—2,5 метра от пола. Можно использовать незранированные лампы, включая их в ночное время, в промежутки между сменами, в специальные перерывы. При этом можно увеличивать количество ламп на данной площади облучения (из расчета 4 Вт на 1 м^3) и тем самым сократить время облучения в два раза.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-3-2004
«Производство спирта и ликероводочных изделий»

Глава 1 Общие положения	3
Глава 2 Требования к территории	4
Глава 3 Требования к водоснабжению и канализации	6
Глава 4 Требования к освещению	7
Глава 5 Требования к отоплению и вентиляции	8
Глава 6 Требования к производственным и вспомогательным помещениям	9
Глава 7 Требования к бытовым помещениям	11
Глава 8 Требования к технологическим процессам, оборудованию, инвентарю, посуде и таре	13
Глава 9 Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары	15
Глава 10 Требования к сырью, полуфабрикатам, и готовой продукции...	17
Глава 11 Организация производственного контроля	19
Глава 12 Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми	20
Глава 13 Гигиена труда и личная гигиена	21
Глава 14 Гигиенические требования к режиму труда и отдыха	23
Глава 15 Санитарная охрана среды обитания человека	24
Глава 16 Обязанности, ответственность и контроль за соблюдением настоящих правил и норм	25
Приложение (справочное) Общие положения по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности	27

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны авторским коллективом в составе специалистов:

ГУ Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья (Филонов В.П., Федоров Ю.Е., Долгин А.С., Скуранович А.Л., Протасов А.А.).

2. Утверждены и введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 2004 г. № 46.

3. Вводятся в действие с 1.06.2004 г. взамен «Санитарных правил для предприятий ликероводочной промышленности» № 1824-78, утвержденных Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 14 февраля 1978 года.

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-3-2004
«ПРОИЗВОДСТВО СПИРТА И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Формат 30x42 ¹/₄. Бумага писчая.
Тираж 150 экз.
Лицензия ЛВ № 233 от 04.03.2003 г.

Отпечатано в ГУ РЦГЭиОЗ МЗ РБ.
220099, г. Минск, ул. Казинца, 50.

