

РЭСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ
Міністэрства аховы здароўя
ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
САЇТАРНЫ ЎРАЧ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

ул.Мяснікова, 39, 220048, г.Мінск
факс 200-64-59 E-mail:mrizha@belcmt.by

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Министерство здравоохранения
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Телефон 222-69-97

ул.Мясникова, 39, 220048, г.Минск
факс 200-64-59 E-mail:mrizha@belcmt.by

23 августа 2005

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 119

Об утверждении
Санитарных правил и норм
2.3.4.15-14-2005
«Гигиенические требования
для предприятий чайной
промышленности»

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

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-14-2005 «Гигиенические требования для предприятий чайной промышленности» и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 02 января 2006 г.

2. С момента введения в действие Санитарных правил и норм 2.3.4.15-14-2005 «Гигиенические требования для предприятий чайной промышленности» считать утратившими силу на территории Республики Беларусь Санитарные правила для предприятий чайной промышленности № 977-72, утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31 мая 1972 г.

3. Главным государственным санитарным врачам административных территорий данное постановление довести до сведения всех заинтересованных и установить контроль за его исполнением.

М.И. Римжа

Министерство здравоохранения Республики Беларусь

Республиканские санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-14-2005

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ЧАЙНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Минск - 2005

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
23 августа 2005 № 119

Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-14-2005

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

ГЛАВА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее – СанПиН) устанавливают гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий первичной переработки чая, чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик.

2. Положения настоящих СанПиН распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия первичной переработки чая, чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик независимо от форм собственности.

3. В отношении существующих предприятий чайной промышленности:

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.

4. В отношении вновь строящихся предприятий чайной промышленности настоящие СанПиН применяются в полном объеме.

ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5. Настоящие СанПиН определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех предприятий первичной переработки чая, чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, направленные на обеспечение выпуска качественной и безопасной продукции.

6. Требования настоящих СанПиН должны быть учтены в государственных стандартах и иных технических нормативных документах, устанавливающих требования к условиям производства и эксплуатации предприятий чайной промышленности, а также к организации технологических процессов и производственного контроля.

7. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должны производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, строительными нормами и правилами.

8. Строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должно осуществляться по проектам.

9. Ввод в эксплуатацию предприятий должен осуществляться при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

10. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора. Ассортимент вырабатываемой на предприятии продукции подлежит пересогласованию:

- при изменении ассортиментного перечня производимой продукции;
- изменения санитарно-технического состояния объекта;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте.

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

12. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство, первичную переработку и фасовку чая, 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.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

13. Выбор и отвод земельного участка для строительства, реконструкции предприятий должны быть согласованы с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в установленном порядке.

14. Санитарно-защитная зона для предприятий чайной промышленности определяется в соответствии с СанПиН № 10-5 РБ 2002 «Санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Санитарно-защитные зоны», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002г, № 68.

15. Территория предприятия должна быть ограждена и иметь не менее двух въездов (выездов), иметь четкое деление на функциональные зоны.

16. 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.

17. Территория предприятия должна быть освещена в соответствии с СНБ «Естественное и искусственное освещение».

18. Территория подразделяется на производственную и подсобную зоны. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой продукции;

19. В производственной зоне следует размещать главный производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт и др.

20. В подсобной 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).

21. Все проезды и проходы на территории предприятия должны иметь ровное твердое покрытие без повреждений и выбоин.

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

23. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

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

25. Для сбора и временного хранения мусора должны быть установлены водонепроницаемые сборники (металлические контейнеры) с плотно закрывающимися крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м, озеленена. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции.

26. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться по мере необходимости, но не реже 3 раз в неделю с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены, растворами разрешенных Министерством здравоохранения дезинфицирующих средств в установленных концентрациях. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники. Вывоз мусора из мусоросборников следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

27. Для сбора, накопления и временного хранения металлолома на территории подсобной зоны предприятия должна быть оборудована специальная площадка.

28. На территории не должно быть участков с застойными грунтовыми водами. Для стока атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию необходимо предусмотреть уклоны, направленные от зданий и сооружений к водосборникам. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

29. В летнее время, во избежание запыленности, должна производиться регулярная поливка территории, для чего на территории должна быть обеспечена подводкой проточной воды. В зимнее время проходы и проезды необходимо очищать от снега и льда, во время гололеда – посыпать песком.

30. Территория предприятия должна постоянно содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно. Очистка территории должна быть механизирована.

31. Надворные санузлы, расположенные на территории новых и реконструируемых предприятий должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений и должны быть подключены к системе водоснабжения, канализации и утеплены.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

32. Водоснабжение предприятий чайной промышленности должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с СанПиН 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 06 января 1999г., № 1 и подлежат обязательному согласованию с органами государственного санитарного надзора.

33. 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 октября 1999г., № 46.

34. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны 1-го пояса не менее 30 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль.

35. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправный манометр, кран для отбора проб

воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока. Предприятия должны иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

36. В случае использования не питьевой (технической) воды для технических нужд (поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах и т.п.) следует предусматривать на предприятии отдельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются; трубопроводы этих систем водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета.

37. За качеством воды, подаваемой в резервуары и производственные цеха, должен быть установлен систематический контроль в соответствии со сроками, установленными СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 октября 1999г. № 46, (химический анализ проводится не реже 1 раза в квартал, бактериологический – не реже 1 раза в месяц).

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

39. Помещения резервуаров для запаса воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте.

40. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

41. После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из 5 наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из резервуаров, производственных цехах, моечной. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации следует вести в специальном журнале. В журнале должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения; дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологического анализа воды после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

42. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация предприятия обязана немедленно проинформировать органы государственного санитарного надзора и коммунальное хозяйство.

43. В производственных помещениях следует предусматривать:

не менее одного смывного крана на помещение;
подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой стационарных смесителей к точкам водозабора для нужд технологии;
смывные краны из расчета один кран на 500 м² площади в цехах, но не менее одного смывного крана на помещение;

раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования, электрополотенцами. Раковины следует размещать в каждом производственном помещении при входе, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук;

44. Для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики, сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места. Температура питьевой воды должна быть в пределах 8-20°С.

45. Для системы горячего водоснабжения должна использоваться вода, отвечающая требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 ноября 1999г. № 46. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

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

47. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения.

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

54. В производственных и вспомогательных помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение, которое должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

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

56. Световые проемы запрещается загромождать производственным оборудованием, готовой продукцией, сырьем, тарой и др. как внутри, так и вне помещения.

57. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т. п.) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в неделю.

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

59. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

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

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

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

63. На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

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

65. Для осмотров внутренних поверхностей аппаратов и емкостей разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 Вт, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм².

66. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

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

68. Предприятия должны быть обеспечены, кроме основного освещения, аварийным.

69. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных приборов должно возлагаться на технически подготовленных лиц.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

70. Производственные и вспомогательные помещения, за исключением холодных складов, котельной, трансформаторной подстанции, должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», СНиП «Производственные здания», СНиП «Административные

и бытовые здания», при этом предпочтительнее использование системы водяного отопления как наиболее гигиеничной.

71. В не отапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

72. Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения сырья или материалов.

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

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

75. В производственных, административных, бытовых и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».

76. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям СанПиН 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 25 марта 1999г. №12. При классификации условий труда следует руководствоваться СанПиН 11-6-2002 «Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 09 октября 2002 г. № 74.

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

78. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб.

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

80. Объекты со значительным выделением пыли (сортировочные, купажные отделения, автоматическое развешивание чая и др.) должны быть максимально герметизированы. Источники пылеобразования должны быть снабжены аспирационными устройствами.

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

82. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с СанПиН 2.2.4/2.1.8-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002г., СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002 г. №159.

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

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

85. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными устройствами на каждом предприятии должен быть установлен в соответствии со специальными инструкциями. Контроль за эксплуатацией вентиляционных установок, паспортизация вентиляционных систем возлагается на технический персонал.

86. За порядком эксплуатации и ухода за вентиляционными и отопительными установками должен назначаться ответственный.

87. Микроклимат помещений должен соответствовать СанПиН 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

88. Предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения должны соответствовать требованиям СанПиН 9-94-98 «Санитарные правила и нормы содержания и

эксплуатации производственных предприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998 г. № 53.

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

90. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции, обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции, людей. Запрещается расположение производственных помещений в подвальных и полуподвальных помещениях.

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

92. В производственных помещениях стены и колонны на высоту не менее 1,8м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку, либо окрашены масляной краской светлых тонов. Материалы, применяемые для внутренней отделки цехов и помещений предприятий, должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

93. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены или окрашены вододисперсионными красками, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

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

95. Полы во всех помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами.

96. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, тарой и готовой продукцией.

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

98. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год, причем, потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости и т.п. белятся и красятся по мере загрязнения. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются микоцидными антисептиками.

99. Перед началом сезона переработки чайного листа все производственные, подсобные, санитарно-бытовые помещения и оборудование чайных фабрик должны быть отремонтированы и приведены в должный санитарный порядок. На приемных пунктах чайного листа при приемке и хранении сырья должна соблюдаться образцовая чистота.

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

101. Небольшие работы по устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитого стекла разрешается выполнять без полной остановки производственного процесса, при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

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

103. Производственные и вспомогательные помещения предприятий, оборудование, инвентарь, аппаратура должны содержаться в чистоте и порядке, а отделения (цехи) передаваться от смены к смене с обязательными записями результатов по санитарному содержанию в специальном журнале.

104. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест, оборудования — самими рабочими. Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

105. Предприятия, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменными штатами уборщиц. Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику ежемесячные санитарные дни.

106. Уборщицы должны быть снабжены уборочным инвентарем, средствами для мытья и чистки.

107. Окраску оборудования в производственных помещениях рекомендуется производить в соответствии с требованиями технической эстетики и научной организации труда, на основе опыта передовых пищевых предприятий.

108. Панели стен производственных цехов ежедневно протирают влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором и не реже 1 раза в неделю промывают горячей водой с мылом и протирают насухо.

109. Отопительные приборы и пространства за ними должны ежедневно очищаться от пыли, паутины, мусора.

110. В производственных помещениях внутренняя поверхность рам и остекление промываются и протираются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

111. Все двери производственных помещений должны ежедневно промываться горячей водой с мылом и протираться насухо. Особо тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

112. Уборка полов должна производиться ежесменно, причем полы предварительно подметаются влажным способом, затем моются и протираются насухо (кроме сортировочного цеха).

113. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляторные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения, при полном отключении электроэнергии.

114. Перила лестничных клеток должны промываться ежемесячно горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

115. Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности.

116. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений, туалетов должен быть закреплен за отдельными помещениями и промаркирован краской (для уборки туалетов – сигнальной маркировкой красного цвета). Храниться уборочный инвентарь должен в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря.

117. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

118. В производственных помещениях должны быть предусмотрены смывные краны из расчета 1 кран на 150м² площади (но не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов.

119. Для мытья рук в цехах, в каждом помещении должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования,

электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места из расчета: 1 смеситель на 20 человек. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук. Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики, сатураторные установки, или бутилированная питьевая вода на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

120. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, с хорошей 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, целиком закрывающими транспортные средства.

121. В складах допускается газовая обработка амбарных вредителей в соответствии с действующими правилами газовой обработки складов.

122. В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и пахучих хозяйственных товаров (мыло, стиральные порошки и другие) запрещается.

123. Роллерные и ферментационные отделения должны быть обеспечены психрометрами для контроля температуры воздуха (22–24°C) и влажности (относительная влажность воздуха 95–98%).

124. Все открывающиеся проемы (вентиляционные, оконные, дверные) должны быть в теплое время года защищены от проникновения насекомых съемными металлическими мелкоячеистыми сетками.

125. В составе производственных цехов предприятий в соответствии с требованиями «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цехи; моечные отделения и другие помещения, требующие особого гигиенического режима.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И ИНВЕНТАРЮ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

126. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, емкости, весы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

127. Технологическое оборудование должно соответствовать СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998г, № 53 и располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к нему.

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

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

130. Для мойки и дезинфекции оборудования следует применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в концентрациях, указанных в прилагаемых к ним инструкциях.

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

132. Приготовление растворов дезинфицирующих веществ должно проводиться в специально выделенном помещении. Они должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности.

133. 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.

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

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

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

137. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

138. При ручной мойке, мытье тары и инвентаря производится в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или в трехсекционных ваннах.

139. В первой секции – замачивание и мойка при температуре воды 40-45оС. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции.

140. Во второй секции – дезинфекция.

141. В третьей секции – ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60оС.

142. После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5–0,7 м от пола.

143. Сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики и др.) должны подвергаться ежемесячно механической очистке от остатков, мойке и пропариванию. При мойке машинного оборудования и инвентаря следует применять 0,005%-ный раствор перманганата калия с последующей промывкой чистой водой.

144. Решетчатые и другие защитные ограждения, вентиляционные камеры и каналы должны очищаться соответствующими работниками (электромонтерами, слесарями) периодически по мере загрязнения при полном выключении моторов и рубильников.

145. Электроосветительная арматура не должна располагаться непосредственно над открытыми поверхностями сборников с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. В случае такого расположения световых точек лампочки должны быть защищены плафонами или другими приспособлениями.

146. Оборудование, аппаратура и инвентарь должны систематически подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Очистка машин, станков, оборудования производится после окончания работы смены. Станины машин должны протираться влажными чистыми тряпками.

147. Ленточные транспортеры, используемые для передачи чайного листа на разные участки производства, завялочные агрегаты должны подвергаться ежедневной механической очистке от загрязнения и остатков чайного листа.

148. Не допускается загрязнение оборудования и полов производственного помещения маслом.

149. В сушильном отделении необходимо ежедневно очищать поверхности печей от пыли, а также систематически проводить механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

150. Бункеры для чая должны быть закрыты и открываться только во время засыпки в них чая.

151. Чаеупаковочные и чаеоберточные автоматы, автоматические весы, гидравлические и механические прессы и другое технологическое оборудование должны обметаться от пыли и засорения в конце каждой смены и по мере необходимости.

152. Для обметания и уборки машин должны употребляться специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

153. Категорически запрещается обметание пыли и чайной крошки с помощью других приспособлений.

154. Смотровые столы, купажные барабаны и бункера над автовесами должны быть оборудованы пылевыми отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

155. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в продукцию.

156. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

157. Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, инструмента и т. п. у рабочих мест в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая.

158. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных цехах запрещается.

159. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратуры после ремонта и реконструкции разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником цеха, технологом цеха или начальником смены (бригадиром).

160. Небольшие ремонтные работы оборудования, аппаратуры разрешается выполнять без остановки производства, при условии надежной защиты продукции от попадания посторонних предметов и соблюдения правил по технике безопасности.

161. Во время ремонта необходимо пользоваться переносной ширмой.

162. Моечное отделение для мойки инвентаря, клеевых ванн и т.п. должно быть обеспечено горячей и холодной водой через смеситель и подключено к канализации (с воздушным разрывом).

ПРОЦЕССАМ И ВЫПУСКУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

163. Все поступающее на предприятие сырье (чайный лист, нерасфасованный чай), вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать санитарным правилам и нормам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», действующей нормативной документации, санитарному законодательству и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность (для подлежащих государственной гигиенической регистрации и (или) сертификации обязательно наличие удостоверения о государственной гигиенической регистрации и (или) сертификата соответствия).

164. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения производственной лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия, которое отражается в специальном журнале.

165. Маркировку на потребительскую тару наносят по СТБ 1100 «Продукты пищевые. Информация для потребителя», а также с учетом требований нормативной документации и СанПиН 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 29 апреля 1998 г. № 18.

166. Складские помещения для хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, с исправными полами и крышами, систематически проветриваться и регулярно убираться.

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

168. В складе не должны храниться продукты с запахом, воспринимаемым чаем.

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

170. Порожня тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

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

172. Упаковочные материалы и тара должны не изменять органолептические характеристики продукции; изготавливаться из

материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

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

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

175. Поступившие в производство ароматические вещества, эссенции, другие пищевые добавки, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь, и сушеное растительное сырье должны храниться в упаковке завода-изготовителя с соответствующими этикетками и применяться в соответствии с СанПиН 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 28 ноября 2002 г., № 94.

176. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для хранения.

177. Растворы ароматизаторов готовятся работниками лаборатории предприятия и выдаются на производство в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для применения в пищевой промышленности. На емкостях с растворами ароматизаторов должны быть этикетки с наименованием и концентрацией раствора препарата.

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

179. 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 Республики Беларусь для использования в этих целях.

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

181. После вскрытия тары чай и (или) сушеное ароматическое растительное сырье осторожно высыпают на смотровой стол и удаляют из него все замеченные посторонние примеси.

182. При обнаружении заплесневелого, затхлого, подмоченного, засоренного чая (сушеного ароматического растительного сырья) или с другими дефектами ящики с испорченной продукцией отбраковываются. Расфасовка такого чая не допускается.

183. Чай взвешивается на смотровых столах, а затем пропускается через магнитные сепараторы.

184. Магниты и сита сепаратора должны очищаться от металлических частиц после пропуска каждого двух барабанов. Сила притяжения магнитов должна проверяться не реже 2 раз в месяц.

185. После осмотра, отбраковки и взвешивания чая и сушеного ароматического растительного сырья оно пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

186. Различные сорта чая и сушеное ароматическое растительное сырье после очистки на ситах и магнитном сепараторе поступают в смесительный барабан для смешения.

187. Ароматизаторы, витамины перед пуском в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита.

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

189. Из смесительного барабана чай направляется на взвешивание, а затем по ленточному транспортеру или на тележках – в бункера упаковочного цеха. Крышка бункера должна закрываться на замок. На каждом бункере должны быть ярлыки с указанием происхождения чая, сорта и количества.

190. Отвешивание чая производится на автоматических весах в цехе упаковки. Упаковывается чай на автоматах, полуавтоматах или вручную. Россыпь чая (чай с пола) не допускается к использованию в производство.

191. Замасленный чай и смет желтой чайной пыли также не допускаются в расфасовку, это отходы производства.

192. Вопрос о допустимости переработки россыпи чая, извлеченной из бракованных пачек, в каждом отдельном случае разрешается заведующим фабричной лабораторией.

193. Не допускается смешивание россыпи чая с чистым чаем без предварительной тщательной очистки россыпи.

194. В целях предотвращения попадания в чайную продукцию битого стекла, смотровые отверстия воронок над автовесами и дверцы автовесов должны быть заделаны прозрачным небьющимся оргстеклом или другим материалом.

195. В прессовых цехах должно быть установлено строгое наблюдение за исправным состоянием манжет и всех соединительных частей гидравлических прессов во избежание попадания эмульсий в чай.

196. Необходимо тщательно следить за плотным закрыванием сточных канав и предпрессных ям для эмульсии и производить очистку их не реже 1 раза в неделю.

197. Для перевозки сырья и готовой продукции должен быть выделен специальный транспорт, использование которого для других целей запрещается. Транспорт должен быть чистым, без постороннего запаха, снабжен стеллажами.

198. Перевозка чайного листа с периферийных приемных пунктов должна производиться специальным транспортом, обеспеченным брезентом для укрытия листа. Использование транспорта для других целей во время сезона переработки чайного листа запрещается.

199. Транспортировка листа должна производиться в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции. Применение поврежденных, сломанных и загрязненных ящиков запрещается. При перевозке не разрешается сидеть на ящиках с чайным листом или класть на них какой-либо груз.

200. Полуфабрикат чая в сортировочном цехе должен храниться в специальных закрытых закромах. Запрещается хранение полуфабриката чая открыто, на полу, на фанерных листах или брезентах.

201. Погрузка и выгрузка чайного сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов должна производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

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

203. Проведение каких-либо работ с готовой чайной продукцией, не упакованной в ящики, на полу запрещается.

204. Не допускается хранение чая совместно с непищевыми материалами и пахучими веществами.

205. Тароупаковочные материалы (бумага, фольга, ящики и т.п.) должны храниться на стеллажах. Нахождение материалов непосредственно на полу не допускается.

206. Ящики с готовой чайной продукцией должны храниться в помещении склада при следующих условиях: ящики устанавливаются на стеллажах на высоте не менее 5 см от пола и расстоянии 50 см от стен; проход между ящиками должен быть не менее 0,75—0,80 м. В штабеле не должно быть по высоте больше 5 ящиков.

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

208. Полуфабрикат чая на фабриках первичной переработки и чайное сырье, поступающее в производство чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик, должны в сортировочном отделении очищаться от ферропримесей путем пропускания через магнитные сепараторы.

209. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

210. Гвозди и другие металлические частицы, попадающие при вскрытии ящиков с чаем, должны собираться в специальную тару и удаляться в конце смены из цеха. Пол после вскрытия каждой партии чая должен тщательно подметаться.

211. Уход за оборудованием сортировочного отделения и установками по очистке чая от ферропримесей должен производиться в соответствии с действующей технологической инструкцией.

212. Для сборки брака продукции, обрывков бумаги, пустых пакетов, россыпи чая и замасленного чая, необходимо иметь специальную тару для каждого вида брака и отходов в отдельности, отличную от производственной тары соответствующими надписями.

213. Чаеупаковочные автоматы, автовесы, столы для клеильниц должны содержаться в чистоте и тщательно протираться и промываться после каждой смены.

214. Наиболее целесообразно убирать машины с помощью пылесосов.

215. Рулонную бумагу, этикетки, бандероли и другие упаковочные и вспомогательные материалы во избежание загрязнения запрещается ставить на пол. Для их хранения следует иметь в цехе специальные столы или подставки.

216. Каждая смена по окончании работы должна убрать все отходы бумаги, чая, россыпь и сдать следующей смене инвентарь, оборудование и рабочее место в таком состоянии, чтобы они отвечали санитарным требованиям. Качество проведения уборки должно регистрироваться в журнале передачи смен.

217. По всем ответственным операциям технологического процесса производства готовой продукции на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

218. Запрещается утверждение нормативной документации на новые виды чайной продукции, постановка их на производство, продажа и использование в производственных условиях без гигиенической оценки их безопасности для здоровья человека и согласования с органами государственного санитарного надзора.

219. При отпуске со склада готовой продукции предприятие-производитель выдает потребителю:

копии сертификата соответствия и удостоверения о государственной гигиенической регистрации;

удостоверение качества и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

220. Не допускается отгрузка готовой чайной продукции без предъявления получателем санитарного паспорта на транспортные средства, выданного территориальными органами государственного санитарного надзора.

221. Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдаются не более чем на 6 месяцев. По истечении этого срока транспортные средства должны быть предъявлены для осмотра. Перевозка чайной продукции транспортом, не отвечающим санитарным требованиям, запрещается.

222. Транспортные средства, тара и брезенты, предназначенные для перевозки сырья и готовой продукции, должны постоянно содержаться в чистоте.

223. Перед погрузкой транспорт и тара должны осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой с применением моющих средств и не реже 1 раза в 10 дней дезинфицироваться, о чем должна делаться отметка в специальном вкладыше к санитарному паспорту.

224. Лица, сопровождающие готовую продукцию, должны производить погрузку и выгрузку чайной продукции в санитарной одежде и иметь при себе личную санитарную книжку с отметкой о проведенном медицинском осмотре, обследовании и сдаче зачета по гигиенической подготовке.

225. За соблюдение санитарных норм при погрузке готовой продукции несут ответственность должностные лица чайного предприятия, при перевозке – транспортное предприятие, а при выгрузке – администрация торгового предприятия.

226. Если погрузка готовых изделий производится торговыми предприятиями в свой транспорт, то за соблюдение санитарного состояния несет ответственность администрация торгового предприятия.

ГЛАВА 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

227. На предприятии должен быть организован производственный контроль в соответствии с требованиями Санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003г., № 183.

228. Производственный, в том числе лабораторный контроль заключается в проверке качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции в соответствии с программой производственного контроля, разрабатываемой предприятием чайной промышленности.

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

230. На каждом предприятии должна быть программа производственного контроля, разработанная с учетом требований Санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий» и согласованная в части показателей безопасности с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в установленном порядке.

231. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией предприятия или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе, на всех стадиях производственного процесса (чаесырье, торговая смесь, расфасованная продукция) с соблюдением периодичности и полноты исследований, согласно программы производственного контроля.

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

233. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раз в 15 дней.

234. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже 1 раз в 15 дней.

235. Предприятие чайной промышленности в обязательном порядке должно быть обеспечено настоящими санитарными правилами, Санитарными правилами 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», другой необходимой нормативной и технологической документацией, требования которых должны соблюдаться в полном объеме.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

237. 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.

238. При строительстве и реконструкции предприятий, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно-защитной зоны следует устанавливать по согласованию с органами государственного санитарного надзора.

239. Свободные участки и территория предприятия вдоль ограждения должны быть озеленены кустарником и деревьями.

240. При производстве должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами охраны атмосферного воздуха населенных пунктов, охраны поверхностных вод от загрязнения, порядка накопления, транспортировки, обезвреживания и захоронения токсичных, промышленных отходов.

241. На предприятиях должны быть разработаны мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов, смывных и промывных вод, отработанные химические реагенты, дезинфицирующие и моющие средства.

242. Производственные, бытовые, ливневые стоки предприятий чайной промышленности должны сбрасываться в канализацию и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных сооружениях. Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора. Сброс в

водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания запрещается.

243. Системы вентиляции не должны быть источником загрязнения воздушной среды парами и вредными газами.

244. При производстве чайной продукции должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с Законом Республики Беларусь «Об охране окружающей среды».

ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ТРУДА

245. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса на предприятии, в цехе, на участке, каждом рабочем месте и учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

246. Микроклимат помещений должен соответствовать СанПиН 9-80 РБ «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования».

247. Температура, относительная влажность и скорость движения в производственных помещениях, камерах и складах должна соответствовать нормам технологического проектирования предприятий чайной промышленности, а также нормам, предъявляемым к производству и хранению готовой продукции.

248. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

249. Уровни шума в производственных помещениях должны находиться в пределах СанПиН 9-86-98 «Шум на рабочих местах. Предельно допустимые уровни». Во всех помещениях с шумящим оборудованием должны быть приняты меры по снижению шума в соответствии со СНиП «Защита от шума» и составлять не более 80 дБ.

250. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать действующих санитарных норм.

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

252. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками и другими материалами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются.

253. При осуществлении естественной и (или) искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

254. В цехах со значительными тепловыделениями следует предусматривать кондиционирование воздуха.

255. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать предельно-допустимых концентраций для конкретных веществ, установленной в СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 1998г. № 53.

256. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим осмотрам, определяют органы и учреждения государственного санитарного надзора совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь «О Порядке проведения медицинских осмотров работников» от 08 августа 2000 г. № 33 и «Инструкцией по организации и проведению медицинских осмотров работников, применению списка профессиональных заболеваний» № 98-0701.

257. Ответственность и контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов возлагается на руководителя предприятия.

258. На предприятии должен быть организован производственный лабораторный контроль за условиями труда работающих. Схема производственного лабораторного контроля воздуха рабочей зоны, физических факторов на производстве согласовывается с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

259. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты работникам пищевой промышленности, утвержденных постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 мая 2003 г. № 68

260. Предприятия чайной промышленности должны иметь бытовые помещения.

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

262. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий чайной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

263. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий чайной промышленности должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания (предприятие общественного питания), помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

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

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

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

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

267. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» по числу работающих в наибольшую смену.

268. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санодержками; умывальники – групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

269. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санодежды должны входить в состав блока бытовых помещений и должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

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

271. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях – со входом из тамбура.

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

273. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, унитаза – педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключающим контакт с кистями рук, которые должны быть обеспечены мылом, устройством для антисептической обработки рук, разовыми или электрополотенцами.

274. Туалетные кабины должны быть оснащены кронштейнами для туалетной бумаги.

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

276. В бытовых помещениях уборка должна производиться ежедневно (не менее 2-х раз в смену) с применением горячей воды, моющего и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

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

ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать растворами дезинфектантов в соответствии с инструкцией по их применению.

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

279. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению не менее двух раз в смену.

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

281. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.п.), имеющий специальную (красную) маркировку или окраску, персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

282. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений – в специально отведенном месте. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

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

284. 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 должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, мылом и электросушилками; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

285. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, оборудованное вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи (микроволновая печь и другое).

286. Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

287. Пункты питания (столовые, столовые доготовочные, буфеты) должны соответствовать санитарным требованиям, установленным для предприятий общественного питания.

288. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

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

ГЛАВА 14 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

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

291. Все поступающие на работу должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь «О порядке проведения медицинских осмотров работников» от 08 августа 2000 г. № 33.

292. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований. Личные медицинские книжки работников предприятий чайной промышленности должны храниться на рабочем месте.

293. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки, о чем делается отметка в личной медицинской книжке. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

294. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится ежегодно и по мере необходимости.

295. Не допускаются к работе по производству пищевых продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями.

296. По эпидемиологическим показаниям, органами государственного санитарного надзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

297. Все работники предприятия обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

298. В каждом производственном помещении должны быть аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

299. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

300. Все работники предприятий чайной промышленности обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

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

перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок;

соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;

не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.

301. Гигиеническую обработку кожи рук персонал должен проводить после каждого перерыва в работе антисептиком, разрешенным Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

302. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

303. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

304. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен комплектами санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

305. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны:

выполнять правила личной гигиены, изложенные выше;

инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;

при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

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

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

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

309. Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха, особенно в отношении обработки рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

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

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

311. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие чайных предприятий обязаны: бережно относиться к оборудованию, инвентарю и саноджде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

312. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке; соблюдать правила, предусмотренные в «Инструкции по предотвращению попадания посторонних включений в продукцию».

ГЛАВА 15 ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

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

314. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен строго соблюдаться санитарный режим на территориях, в производственных, складских и подсобных помещениях.

315. На предприятиях чайной промышленности работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны проводиться в соответствии с «Санитарными правилами об организации и проведении

мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений».

316. На предприятиях должны быть установлены не реже двух раз в месяц санитарные смены. Во время санитарной смены должна производиться санитарная обработка аппаратуры и оборудования с полной остановкой технологического процесса.

317. Санитарная обработка оборудования и аппаратуры включает механическую очистку, мойку с применением моющих средств и дезинфекцию.

318. При непрерывных технологических процессах очистка и дезинфекция оборудования должны проводиться не реже 1 раза в две недели.

319. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с отделом профилактической дезинфекции территориального центра гигиены и эпидемиологии или с другими специализированными предприятиями имеющими лицензию на проведение данных работ. Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

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

321. С наступлением весны все проемы (оконные, вентиляционные) должны засетчиваться. Все производственные и складские помещения должны быть защищены от проникновения грызунов.

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

закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков – плотными крышками;

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

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

обивка дверей складов листовым железом.

323. При реконструкции и ремонте цехов предприятий необходимо в полной мере проводить строительные-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

324. В случае появления грызунов применяются механические или иные разрешенные способы их уничтожения. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

325. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами на предприятиях пищевой промышленности.

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

ГЛАВА 16 ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

327. Администрация предприятия чайной промышленности обязана обеспечить:

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

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

выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами госсаннадзора в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

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

наличие настоящих санитарных правил и санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью территориального центра гигиены и эпидемиологии для записи актов и предложений представителей органов и учреждений государственного санитарного надзора;

другой необходимой документации, предусмотренной настоящими санитарными правилами;

каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства;

регулярную стирку и починку санодержки и выдачу ее работнику для носки только во время работы. Категорически запрещается стирка санодержки в индивидуальном порядке в домашних условиях;

наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий по графику, согласованному с

территориальными органами государственного санитарного надзора и по мере необходимости;

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

наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ;

прохождение обучения по программе гигиенической подготовки и сдачу экзаменов всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в год с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку и специальный журнал;

проведение один раз в год аттестации по санитарным знаниям руководящего и инженерно-технического персонала (начальников цехов, инженеров, технологов, работников и руководителей подразделений) предприятия;

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

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

328. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиенической подготовке.

329. Каждый работник предприятия должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами с последующей сдачей зачета.

330. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за выполнение на предприятии настоящих санитарных правил несет директор (руководитель) предприятия.

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

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

333. Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места несет обслуживающий его работник.

334. Администрация обязана выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

335. Контроль за выполнением настоящих Санитарных правил на предприятиях возлагается на администрацию предприятия.

336. Виновные в нарушениях требований настоящих СанПиН привлекаются к ответственности в соответствии с Законодательством Республики Беларусь.