

Министерство здравоохранения Республики Беларусь

Республиканские санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-15-2004

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Минск - 2004



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ  
Міністэрства аховы здароўя  
ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ  
САНИТАРНЫ ЎРАЧ  
РЕСПУБЛІКІ 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

Телефон 222-69-97

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

«30» *сентября* 200*4* г. № \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 162

Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.13-15-2004 «Гигиенические требования для предприятий макаронной 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, 2000г., № 52, 2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-15-2004 «Гигиенические требования для предприятий макаронной промышленности» и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 2 мая 2005 года.

2. С момента введения в действие СанПиН 2.3.4.13-15-2004 «Гигиенические требования для предприятий макаронной промышленности» не применять на территории Республики Беларусь «Санитарные правила для предприятий макаронной промышленности», утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 29 августа 1972 г. № 989-72.

3. Главным государственным санитарным врачам областей и г. Минска довести настоящее Постановление до сведения заинтересованных и обеспечить контроль за его выполнением.

М.И. Римжа

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
30.12.2004 № 162

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-15-2004

«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики  
Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

ГЛАВА 1  
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее – Правила) устанавливают гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий макаронной промышленности.

2. Положения настоящих Правил распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия макаронной промышленности независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

3. В отношении существующих предприятий макаронной промышленности:

требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с 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 Правил;

все остальные требования, изложенные в настоящих Правилах, выполняются в полном объеме.

4. В отношении вновь строящихся предприятий макаронной промышленности настоящие Правила применяются в полном объеме.

## ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5. Настоящие Правила устанавливают санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий макаронной промышленности, направленные на обеспечение выпуска качественной и безопасной продукции.

6. Требования настоящих Правил должны быть учтены в государственных стандартах и иных технических нормативных документах, устанавливающих требования к условиям производства и эксплуатации предприятий макаронной 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.

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

8. Предприятия могут предусматривать производство макарон, имея профиль специализированных или комбинированных предприятий.

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 ассортимента перечня производимой продукции;
- постановке на производство новых видов продукции;
- изменении санитарно-технического состояния объекта;
- реконструкции и перепрофилировании производства;
- осложнении 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 макаронных 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.

### 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 макаронной 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 09 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 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;

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

19. 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).

20. Все проезды и проходы на территории завода должны иметь твердое усовершенствованное не пылящее покрытие, не имеющее выбоин.

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

22. 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.

23. Тару от сырья необходимо складировать в изолированном сухом помещении. Допускается временное хранение тары под навесом на асфальтированных площадках.

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

25. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться по мере накопления, но не реже чем через 3 дня в холодное время года (при температуре минус 5°С и ниже), в теплое время (при плюсовой температуре свыше плюс 5°С) – ежедневно с последующей обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки мусоросборников, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть оборудовано 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.

26. Перед каждым входом (выходом) из производственных зданий и бытовых помещений должны устанавливаться урны для мусора. Очистка урн должна проводиться ежедневно и по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема.

27. На входах в административные, производственные здания необходимо обеспечить наличие решеток для чистки обуви, проводить их своевременную очистку.

28. Места для курения на территории и в помещениях предприятия должны организовываться в соответствии с требованиями совместного постановления Министерства по чрезвычайным ситуациям и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 апреля 2003 г. «О требованиях к специально предназначенным местам для курения» № 23/21.

29. 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.

30. Водосборники и водостоки должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

31. 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.

32. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка – производиться ежедневно.

33. Территория предприятия должна быть освещена в соответствии с СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение», утвержденными Приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 07 апреля 1998 г., № 142.

## ГЛАВА 4

### ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

34. Общие требования к организации хозяйственно-питьевого водоснабжения и содержанию хозяйственно-питьевого водопровода на предприятии устанавливаются Санитарными правилами для хозяйственно-питьевых водопроводов СанПиН 11-05-93, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04 мая 1993г.

35. Водоснабжение предприятий макаронной промышленности должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин. Выбор источников водоснабжения и водопроводных сооружений, 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.

36. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с СанПиН 10-124 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 октября 1999 г., № 46, с периодичностью, согласованной с органами государственного санитарного надзора.

37. Водозаборные сооружения должны быть оборудованы и содержаться в соответствии с СанПиН 11-05-93.

38. Все емкостные сооружения для водоподготовки и хранения воды в процессе эксплуатации должны периодически, но не реже 1 раза в год, очищаться, промываться и дезинфицироваться в соответствии с графиком, согласованным с территориальным Центром гигиены и эпидемиологии.

39. 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.

40. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая», «техническая».

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

42. На предприятии должен создаваться неснижаемый запас воды хозяйственно-питьевого качества, в том числе горячей, необходимый для окончания технологического цикла выпуска продукции при возникновении аварии на водопроводе.

43. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников

водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

44. 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. На предприятии должны вестись журнал регистрации информации о случаях аварийных ситуаций на сетях водоснабжения и водоотведения, журнал информации о случаях выявления нестандартных проб питьевой воды.

45. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей, о выявленных загрязнениях источников водоснабжения, других сооружений водопровода, случаях несоответствия качества воды СанПиН10-124 РБ 99 администрация предприятия обязана немедленно проинформировать органы государственного санитарного надзора и коммунальное хозяйство.

46. Предприятия должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

47.(в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12).

Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Предприятие должно быть присоединено к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию. Предприятия должны иметь собственные очистные сооружения. Условия сброса отработанных сточных вод определяются Санитарными правилами и нормами 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2005 г. № 198. Условия сброса сточных вод каждого конкретного предприятия должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора.

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

49. Производственные сточные воды из цехов и отделений, должны перед сбросом в городскую канализацию пропущены через цеховые и общезаводские жиролоуловители с последующей обработкой при необходимости в специальных установках для очистки сточных вод.

50. Сточный трубопровод до жируловителей должен быть достаточно коротким и в достаточной степени обеспечен ревизиями.

51. Спуск продуктов производства в канализацию даже в аварийных случаях запрещается. На эти случаи должна быть предусмотрена специальная емкость.

52. Канализационные сети для производственных сточных вод необходимо периодически очищать от осадков.

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

54. 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.

55. 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.

56. 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.

57. 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.

58. Контроль за санитарно-техническим состоянием очистных сооружений возлагается на техническую службу предприятия.

## ГЛАВА 5

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

59. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

60. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение: световой коэффициент должен быть в пределах 1:6 – 1:8. В бытовых помещениях световой коэффициент должен быть не

меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

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

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

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

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

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 мм<sup>2</sup>. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

66. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне здания. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

67. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и другими 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 месяц.

68. В случае перепланировки, изменении в назначении производственного помещения, а также, при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

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

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

71. Система отопления должна отвечать требованиям СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование», СНиП 2.09.02-95 «Производственные здания», СНиП 2.09.04-87 «Административные и

бытовые здания». Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя воду.

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

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

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

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

76. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от требований нормативной и технологической документации.

77. 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».

78. Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям СанПиН 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденных 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 от 09 октября 2002 г., № 74.

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

80. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб.

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

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

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

84. 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., №158, 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 2002г., №159.

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

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

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

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

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

89. 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», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998г., № 53.

90. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5м<sup>2</sup> площади и 15м<sup>3</sup> воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

91. 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.

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

93. В производственных помещениях стены и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее 1,8м. Материалы, применяемые для внутренней отделки цехов и помещений предприятий, должны быть разрешены 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 без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

96. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами 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. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

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

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

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

102. Для хранения и очистки инвентаря и оборудования, предназначенного для уборки вспомогательных помещений, следует предусматривать помещения площадью не менее 3м<sup>2</sup>, оборудованные мочными ваннами с подачей к ним проточной холодной и горячей воды через смесители, а также приспособлениями для сушки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь маркируется и применяется отдельно для туалетов, душевых, преддушевых комнат и других помещений.

103. В производственных помещениях должны быть предусмотрены смывные краны из расчета 1 кран на 150м<sup>2</sup> площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов.

104. Для мытья рук в цехах, в каждом помещении должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные стационарными смесителями, снабженные мылом и устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки, или бутилированная питьевая вода на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

## ГЛАВА 7

### ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И ИНВЕНТАРЮ И ИХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

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

106. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных 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.

107. 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.

108. 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.

109. 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.

110. 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.

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

112. 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.

113. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой.

114. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после окончания работы зачищаются и смазываются растительным маслом.

115. Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки, весы должны ежедневно и по мере загрязнения механически очищаться, промываться горячей водой с содой и затем просушиваться.

116. Каждая линия, подающая муку, должна быть оборудована мукопросеивателем с магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и одновременно проходить обработку против мучных вредителей.

117. При производстве макаронных изделий необходимо ежедневно устранять наплавление теста внутри тестомесильных деж, очищать

рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промываются по мере налипания на них продукта.

118. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

119. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 сантиметров (далее - см), устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 метра от уровня пола.

120. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться, с последующим промыванием горячей водой при температуре не ниже плюс 65°C. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 минут.

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

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

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

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

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ПОЛУФАБРИКАТАМ, ТАРЕ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

125. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующей нормативной документации, санитарно-эпидемиологическому законодательству и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность (а для подлежащих государственной гигиенической регистрации и (или) сертификации обязательно наличие удостоверения о государственной гигиенической регистрации и (или) сертификата соответствия).

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

127. 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», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 29 апреля 1998г., №18.

128. При отпуске со склада готовой продукции предприятие-производитель выдает потребителю по его требованию:

копию удостоверения о государственной гигиенической регистрации;

удостоверение качества и безопасности отпускаемой продукции (качественное удостоверение).

129. Подготовка сырья к производству должна проводиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

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

131. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

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

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

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

135. Непищевые отходы собирают в специальную тару, имеющую надпись об ее назначении и окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования.

136. В производстве макарон допускается использовать яичные продукты (яйцо, яичный порошок, меланж) сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, творог, овощные и фруктовые пасты, пюре и порошки, красители и ароматические вещества (за исключением синтетических), пищевые кислоты, другие пищевые добавки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

137. 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. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории организации и выдаются на производство в емкостях, с указанием наименования и концентрации. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями СанПиН 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 г., № 94.

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

139. 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.

140. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков должны собираться в специальную тару с пометкой «санитарный брак» и храниться в отдельном помещении.

141. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

142. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год. Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться один раз в месяц.

143. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

приемные устройства должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены; перед подключением

муковоза к приемным устройствам должен производиться осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

все лазы и люки должны закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей;

после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

144. Смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений.

145. Температура в мучном складе должна быть не ниже плюс 10°C, а относительная влажность - не более 75%.

146. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде снабженных фильтрами емкостях и подаваться в производство только растворенной и профильтрованной.

147. Жиры, яйца должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до плюс 4°C в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

148. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6°C до плюс 5°C, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа запрещается.

149. Для изготовления макарон должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

150. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

в первой секции - замачивание в воде при температуре плюс 40 - 45°C в течение 5-10 минут;

во второй секции - обработка моющим раствором в соответствии с инструкцией по применению;

в третьей секции - обработка дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств;

в четвертой секции - ополаскивание проточной водой при температуре не ниже плюс 50°C.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже двух раз в смену.

151. Во избежание попадания порченных яиц, обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару.

152. Перед употреблением яичная масса должна быть процежена через луженое металлическое сито или через сито из нержавеющей стали с ячейками размером 3-5 мм.

153. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше плюс 6°C, не более одного часа. Хранение яичной массы без холода запрещается.

154. Работнику, производящему обработку яиц, приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

155. Автоцистерны или фляги с молоком должны поступать на завод опломбированными.

156. Молоко перед использованием в производстве должно фильтроваться и пастеризоваться. Молоко должно быть переработано в наиболее короткие сроки. Хранить молоко необходимо в закрытых танках при температуре плюс 2-4° С в течение не более 24 ч с момента выпуска его молокозаводом.

157. Томатную пасту хранят в герметичных емкостях из некорродирующего металла при температуре от 0 до плюс 20°C, не допуская замораживания.

158. Бочки и бидоны, освобожденные от жира и масел, должны немедленно подвергаться очистке, промываться и пропариваться.

159. Сахарный песок должен быть просеян, растворен в воде или молоке, профильтрован и подвергнут пастеризации при температуре плюс 90-95° С.

160. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, в растворенном виде - в снабженных фильтрами емкостях, и в производство должна подаваться только растворенной и профильтрованной.

161. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство должны процеживаться или просеиваться через исправные фильтры и сита.

162. 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.

163. Упавшие на пол продукты или их остатки и зачистки из оборудования перед мойкой должны складываться в специальную металлическую тару с обозначением «Санитарный брак». Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно очищаться, промываться и пропариваться.

## ГЛАВА 9

### ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕВОЗКЕ СЫРЬЯ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

164. Складские помещения для сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться не реже 1 раза в год.

165. Складские помещения должны систематически проветриваться и регулярно убираться.

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

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

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

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

170. 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.

171. Автотранспорт должен иметь санитарный паспорт. Водители должны иметь личные медицинские книжки.

172. Готовая продукция, упакованная в ящики или потребительскую упаковку, должна храниться в складах-холодильниках на стеллажах высотой 10—15 см от пола, в штабелях на расстоянии не менее 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 50 см, шириной главного прохода 150 см.

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

174. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Внутри тара должна быть выстлана пергаментом или подпергаментом.

175. Возвратная тара перед подачей под упаковку, должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки обработаны паром.

176. Ящики, коробка и другая тара, поданная в цех для упаковки макаронных изделий, должны складываться на стеллажи.

## ГЛАВА 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

177. На предприятии должен быть организован производственный контроль. 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.

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

179. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться лабораторией предприятия или в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе.

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

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

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

182. (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

При производстве должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с СанПиН 2.1.6.9-18-2002 «Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных пунктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 30 декабря 2002 г., № 146; Санитарными правилами и нормами 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2005 г. № 198.

183. На предприятиях должен быть разработан и согласован с органами и учреждениями госсаннадзора план мероприятий, предотвращающих загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов, смывных и промывных вод, содержащих жиры, отработанных химических реагентов, дезинфицирующих и моющих средств.

184. 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.

## ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ТРУДА

185. 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.

186. 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.

187. Полы производственных помещений, расположенных над неотопливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал  $2,5^{\circ}\text{C}$ , а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

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

189. При осуществлении искусственной вентиляции в производственных помещениях не допускается сквозняков и охлаждения воздуха на рабочих местах.

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

191. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать предельно-допустимых концентраций, установленных в СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденных постановлением Главного

государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г., № 53.

192. 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, утвержденной Министерством здравоохранения Республики Беларусь 19 июля 2001 г.

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

194. 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.

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

## ГЛАВА 13 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

196. 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.

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

198. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий макаронной 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.

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

200. 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.

201. 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.

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

203. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санодержками; групповые умывальники устанавливаются из расчета числа работающих в наиболее многочисленную смену.

204. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санодежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

205. 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.

206. 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».

207. Туалеты следует оборудовать samozакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, обеспечивать туалетной бумагой. Унитазы следует оборудовать педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключая контакт с кистями рук, мылом, устройством для антисептики рук, электрополотенцем или разовыми бумажными полотенцами.

208. 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 Минздравом Республики Беларусь для применения в пищевой промышленности.

209. 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 обрабатывать растворами дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

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

211. 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.

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

212. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную (красную) маркировку или окраску, а также персонал, привлечение которого для уборки других помещений или выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

213. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения, 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.

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

215. 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 электрополотенцами; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

216. 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). Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

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

218. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

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

## ГЛАВА 14 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

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

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

222. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение по «Программе для работников пищевой промышленности» с последующей аттестацией. Гигиеническое обучение проводится в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15 августа 2003 г., № 90 «Организация и проведение гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников» и Инструкцией 1.1.11-11-17-2003. При положительном результате аттестации по гигиеническому обучению отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку. Лица, не прошедшие аттестацию к работе не допускаются и направляются на повторное гигиеническое обучение.

223. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится ежегодно.

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

225. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

226. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

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

228. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

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

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

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

230. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

231. 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.

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

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

234. 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.

235. 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.

236. 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.

## ГЛАВА 15 ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

237. На предприятиях 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 августа 2002г., № 54.

238. На предприятиях должны проводиться дезинсекционные мероприятия по борьбе с мучными вредителями.

239. 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.

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

241. Для борьбы с мухами на предприятиях пищевой промышленности должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

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

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора;

засетчивание всех открывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

242. В целях предупреждения появления тараканов необходимо не допускать скопление крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

243. 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 0,5м на полу и стене;

обивка дверей складов листовым железом.

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

245. 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.

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

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

## ГЛАВА 16 ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

248. Администрация предприятия обязана обеспечить:  
необходимые условия для производства продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований продуктов, смылов 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;

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 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;

своевременное прохождение гигиенического обучения и аттестации всех должностных лиц и работников предприятия в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15 августа 2003 г., № 90 «Организация и

проведение гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников» и Инструкцией 1.1.11-11-17-2003;

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.

249. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров.

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

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

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

253. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

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

255. Контроль за выполнением настоящих Правил на предприятиях возлагается на администрацию предприятия.

256. Виновные в нарушениях требований настоящих Правил привлекаются к ответственности в соответствии с Законодательством Республики Беларусь.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны авторским коллективом в составе специалистов: зав. отделением гигиены питания к.м.н. В.Г.Цыганков, старший научный сотрудник к.м.н. А.М.Бондарук (ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены»).

2. Утверждены и введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 30 декабря 2004 г., № 162.

3. Вводятся в действие с 2 мая 2005 г. взамен «Санитарных правил для предприятий макаронной промышленности», утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР 29 августа 1972 г. № 989-72.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-15-2004 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

	стр
Глава 1 Область применения .....	3
Глава 2 Общие положения .....	4
Глава 3 Требования к территории .....	5
Глава 4 Требования к водоснабжению и канализации .....	7
Глава 5 Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха .....	10
Глава 6 Требования к производственным и вспомогательным помещениям .....	13
Глава 7 Требования к технологическому оборудованию и инвентарю и их санитарной обработке .....	15
Глава 8 Требования к сырью, полуфабрикатам, таре и готовой продукции .....	17
Глава 9 Требования к хранению и перевозке сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий .....	21
Глава 10 Организация производственного контроля .....	22
Глава 11 Требования к охране окружающей среды .....	23
Глава 12 Требования к охране труда .....	23
Глава 13 Требования к бытовым помещениям .....	25
Глава 14 Требования к личной гигиене .....	28
Глава 15 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация .....	29
Глава 16 Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих правил.....	31