

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
21 октября 2015 г. № 103

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Требования для организаций, осуществляющих
производство пищевой продукции» и признании
утратившим силу постановления Министерства
здравоохранения Республики Беларусь
от 17 июля 2009 г. № 83**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 83 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 138».

3. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
21.10.2015 № 103

**Санитарные нормы и правила «Требования для организаций,
осуществляющих производство пищевой продукции»**

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство пищевой продукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 7 января

2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892).

3. Требования настоящих Санитарных норм и правил не распространяются на:
организации, для которых техническими нормативными правовыми актами установлены иные санитарно-эпидемиологические требования;
организации, изготавливающие продукты детского питания.

4. Все помещения, оборудование организации должны быть идентифицированы табличками и надписями.

5. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с общими требованиями, установленными санитарными нормами и правилами к осуществлению производственного контроля, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

6. Работы и услуги по производству пищевой продукции подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в соответствии с перечнем работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, установленным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2012 г. № 104 «Об установлении перечня работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 сентября 2006 г. № 75» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 24.08.2012, 8/26312).

7. Государственную санитарно-гигиеническую экспертизу производства пищевой продукции проводят уполномоченные организации в порядке, установленном пунктом 10.32 единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 февраля 2012 г. № 156 «Об утверждении единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, внесении дополнения в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 февраля 2009 г. № 193 и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 35, 5/35330).

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

9. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

10. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

11. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

В том числе должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных помещений организации.

12. Территория организации должна иметь:
ограждение для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием, не имеющим выбоин и иных дефектов;

деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды и другие зоны.

Территория организации, непосредственно прилегающая к ее производственным помещениям, должна иметь асфальтовое или бетонное покрытие.

Территория организации должна содержаться в чистоте и порядке в любое время года.

13. В предпроизводственной зоне размещаются:
административные и бытовые помещения организации;
контрольно-пропускной пункт;
площадка для стоянки личного автотранспорта.

14. В производственной зоне размещаются:
производственные помещения организации;
склады продукции;
площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию;
котельная (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе);
ремонтно-механические мастерские.

15. В хозяйственно-складской зоне размещаются:
помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельная);
площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары;
контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов;
дворовые туалеты и другое.

16. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

17. Площадка для мусоросборников (контейнеров) должна иметь сплошное асфальтовое или бетонное покрытие без выбоин и иных дефектов, ограждение сплошной стеной высотой не менее 1,5 м с трех сторон. Размеры площадки должны превышать размеры мусоросборников не менее чем на 1 м во все стороны.

Площадка для мусоросборников должна размещаться не ближе 25 м от производственных и складских помещений организации.

18. Удаление отходов и мусора из мусоросборников (контейнеров) на территории организации должно производиться по мере необходимости с последующей обработкой и дезинфекцией мусоросборников (контейнеров) и площадки для мусоросборников (контейнеров), где они располагаются.

19. Вывоз отходов и мусора из мусоросборников (контейнеров) должен осуществляться специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой пищевой продукции не допускается.

20. Площадки для хранения тары, строительных материалов, топлива должны иметь сплошное асфальтовое или бетонное покрытие без выбоин и иных дефектов.

21. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, отходов с грузопотоком готовой продукции.

22. Перед каждым входом в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

23. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

24. Хозяйственно-питьевое водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин.

Устройство системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации осуществляется в соответствии с общими требованиями, установленными санитарными нормами и правилами к устройству, оборудованию, содержанию и эксплуатации хозяйственно-питьевых водопроводов, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

25. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях очистка и дезинфекция таких резервуаров должны производиться не реже одного раза в год.

26. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения.

27. После каждого ремонта системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации данная система подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

28. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

29. При наличии в организации технического водопровода, подающего воду непитьевого качества, используемую при обработке продовольственного сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка), устройство его должно быть отдельным от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Технический и хозяйственно-питьевой водопроводы организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть отличительно обозначены, в том числе и в точке водозабора.

30. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологий производства пищевой продукции, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

31. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, в организации должны быть созданы условия для стока воды.

32. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям санитарных норм и правил, устанавливающих требования к системам водоотведения, и настоящим Санитарным нормам и правил.

33. Оборудование систем водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели, находиться в исправном состоянии, обеспечивать полное удаление сточных и промывных вод.

Все системы бытовой и производственной канализации в организации должны быть закрытыми, сброс производственных сточных и смывных вод от технологического оборудования, емкостей, моечных ванн, раковин для мытья рук на пол, открытые лотки и дренажи не допускается.

34. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к сети водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники сточных вод внутренней системы водоотведения организации должны иметь защитные решетки и гидравлические затворы (сифоны).

35. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими сточными водами не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

36. В производственных помещениях организации должны предусматриваться смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. Не допускается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений организации и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

37. Стояки с бытовыми сточными водами не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

38. Не допускается сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также их отводы в поглощающие колодцы. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

39. Для сбора и удаления атмосферных осадков должна быть предусмотрена система дождевого водоотведения.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения не допускается.

40. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода ведется в отдельном журнале, в котором отмечают: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

41. В организации должны быть разработаны план и схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

42. Организация должна быть обеспечена основным и аварийным освещением.

43. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил, устанавливающих требования к освещению производственных объектов, и настоящих Санитарных норм и правил.

44. При недостаточном естественном освещении применяется искусственное.

45. Во всех помещениях организации должно быть общее искусственное освещение, а при необходимости должно быть организовано местное или комбинированное искусственное освещение.

46. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности, требующим стерильные условия, должны быть оснащены бактерицидным освещением.

47. Светильники в помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

48. Устройство светильников во всех помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство пищевой продукции, подготовка тары, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло). Осветительные приборы и арматура должны находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

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

50. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

51. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

52. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

53. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам и санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к параметрам микроклимата производственных объектов.

54. Отопление складских помещений организации должно быть предусмотрено в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, устанавливающих требования к микроклимату производственных и вспомогательных помещений, а также настоящих Санитарных норм и правил.

55. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли и грязи.

56. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50 % рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

57. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений организации у технологических проемов и тамбуров должны быть предусмотрены воздушно-тепловые завесы.

58. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям санитарных норм и правил, устанавливающих требования к вентиляции и микроклимату помещений, а также настоящих Санитарных норм и правил.

59. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

60. Система вентиляции организации должна исключать попадание воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

61. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

62. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты организации должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

63. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от оборудования необходимо по мере загрязнения очищать в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

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

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

65. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к производственным помещениям организаций, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

66. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должно исключать возможность загрязнения продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения открытых потоков сырья и продукции, чистой и грязной тары, отходов.

67. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения, использоваться по назначению и содержаться в чистоте.

68. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производится пищевая продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций обслуживания оборудования, предназначенного для производства пищевой продукции.

70. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии пищевой продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы приборами для измерения нормируемых показателей, характеризующих микроклимат (термометры, психрометры).

При проведении измерений не должны использоваться средства измерений, не прошедшие метрологический контроль в установленном порядке. Не допускается использовать приборы с ртутным наполнителем.

Параметры микроклимата в таких помещениях должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале ответственным лицом организации.

71. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации производится по мере необходимости.

Не допускается проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства пищевой продукции.

72. Хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей должно осуществляться в организации в специально выделенных и оборудованных местах в закрытом виде.

73. Рабочие места, проходы и проезды в организации не должны загромождаться тарой, упаковочными материалами, сырьем, полуфабрикатами и готовой пищевой продукцией.

74. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

- поддерживаться в исправном состоянии;

- быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

- иметь уклон к трапам.

Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

75. На рабочих местах в производственных помещениях организации, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников организации должны предусматриваться подножные решетки (подставки) из материалов, легко поддающихся очистке.

76. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов,

допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозу загрязнения продукции.

77. Потолки, при отсутствии подвесных потолков – нижняя часть конструкции, ограничивающая производственное помещение сверху, должны содержаться в чистоте и способствовать уменьшению конденсации влаги.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

78. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол. Остекленная поверхность световых проемов и межоконные пространства должны очищаться по мере загрязнения.

79. Для защиты от насекомых окна и фрамуги оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

80. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

81. Двери в производственных помещениях организации должны быть гладкими, самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрытие. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

82. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

83. Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

84. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

85. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

86. Умывальные раковины для мытья рук должны быть размещены в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

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

88. Уборка полов в производственных помещениях организации проводится влажным способом по мере необходимости в процессе работы. В производственных помещениях, где полы загрязняются жиром, их должны промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

89. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях организации либо специально выделенных местах.

90. Для санитарной обработки уборочного инвентаря в организации должны быть выделены специальные помещения, оборудованные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

91. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:
промыться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;
просушиваться и храниться в чистом виде.
92. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны быть документы, подтверждающие их качество. Не допускается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.
93. Бытовые помещения организации должны соответствовать общим требованиям, установленными санитарными нормами и правилами к содержанию и эксплуатации бытовых помещений, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.
94. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.
95. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с пищевой продукцией, должны предусматриваться отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции.
96. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пищевой продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и специальной одежды и обуви, бельевые (участки) для чистой и грязной специальной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.
97. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.
98. Не допускается хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации, а также совместное хранение и контакт между собой домашней и специальной и (или) санитарной одежды.
99. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Должны быть предусмотрены открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.
100. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.
101. Умывальные должны размещаться в организации смежно с гардеробными для специальной и (или) санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников в наиболее многочисленную смену.
102. Не допускается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).
103. При количестве более 15 женщин, работающих в одну смену, должна быть оборудована комната личной гигиены женщин, расположенная смежно с женскими санитарными узлами или туалетами. При меньшем количестве работающих женщин должна быть оборудована кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях, которая должна иметь вход из тамбура.
104. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:
утеплены и канализованы;
оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;
обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;
снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для специальной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия специальной одежды или ее защиты надеванием поверх специальной одежды халата.

105. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство пищевой продукции или находится сырье и готовая продукция.

106. Бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте и ежедневно по окончании работы тщательно убираться:

очищаться от пыли и грязи;

полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой;

стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

107. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

108. Коврик перед входом в туалет должен использоваться в соответствии с инструкцией и регулярно смачиваться свежими растворами средств дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

109. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску.

110. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

111. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

112. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

113. Объекты общественного питания должны размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

114. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости у входа в объект общественного питания в организации должны быть гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

115. При отсутствии в организации объектов общественного питания должны быть предусмотрены комнаты приема пищи работниками организации.

116. Не допускается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

117. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

118. Использование в организации бактериологических методов борьбы с грызунами в организации не допускается.

119. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство пищевой продукции не допускается. Использование стационарных ловушек или отпугивателей вредителей не требует остановки производства.

120. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также законодательным актам Республики Беларусь.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

121. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

122. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

- свободный доступ работников организации к оборудованию;
- возможность проведения контроля процессов производства;
- возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
- исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

123. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование в организации на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

124. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

125. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием и после санитарной обработки должно подвергаться производственному контролю.

126. Внутренние поверхности оборудования, контактирующие с пищевой продукцией, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

127. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

128. Не используемое в организации оборудование должно быть своевременно демонтировано и удалено из производственных помещений организации.

129. Не допускается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

130. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5–0,7 м от пола.

131. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

132. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или отдельных шкафах.

133. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

134. Санитарная обработка оборотной тары проводится отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

135. Для санитарной обработки внутрицеховой тары в организации должны оборудоваться моечные помещения, оборудованные моечными машинами и ваннами, с подводкой к ваннам холодной и горячей воды, через стационарные смесители, подключенные к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

136. При проведении санитарной обработки оборудования, емкостей, в том числе ручным способом, работники организации должны обеспечиваться необходимым инвентарем, средствами индивидуальной защиты, в том числе специальной одеждой, и средствами оказания необходимой помощи при поражениях средствами дезинфекции в соответствии с действующим законодательством.

По окончании работы специальная одежда работников организации подлежит стирке, чистке, ремонту, инвентарь – мойке, дезинфекции и сушке, средства индивидуальной защиты – обработке в соответствии с рекомендациями производителя.

Хранение чистой специальной одежды, средств индивидуальной защиты должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

137. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование деревянного инвентаря не допускается.

138. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию.

139. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки и обработки в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

140. Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары должны применяться моечные машины или должны быть оборудованы моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

141. Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 рабочих дней осуществлять во всех производственных помещениях организации согласно графику контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с оборудования, производственного инвентаря, рук работников организации. При получении неудовлетворительных результатов таких исследований немедленно проводится повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

142. В моечных помещениях внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой горячей и холодной воды через стационарные смесители (оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции) и с присоединением к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

143. Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце смены после их тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в ваннах.

144. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением должна

подвергаться обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

145. Технологии производства пищевой продукции должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

146. Все этапы производства пищевой продукции должны:
осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

147. Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции (технологические журналы, электронный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

148. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

149. Применяемое технологическое оборудование должно обеспечивать возможность возврата, прежде всего автоматического, на предыдущий технологический этап продукта в случае возникновения (фиксации) нарушения установленных параметров технологического процесса и отклонений на критических контрольных точках.

150. На всех этапах производства сырье и пищевая продукция должны быть защищены от любых загрязнений.

151. Лед, контактирующий с пищевой продукцией и способный вызвать ее загрязнение, изготавливают из воды питьевого качества, соответствующей общим санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, а также настоящим Санитарным нормам и правилам.

Лед изготавливается, перемещается и хранится в условиях, предотвращающих его загрязнение.

152. Пар, используемый в прямом контакте с пищевой продукцией, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к загрязнению пищевой продукции.

153. Уровни шума, инфразвука, вибрации, напряженности электромагнитного поля промышленной частоты, электромагнитного поля радиочастотного диапазона, электростатического поля, уровни теплового, лазерного, ультрафиолетового, ионизирующего излучения на рабочих местах работников организации должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим уровни данных факторов на рабочих местах.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

154. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, настоящим Санитарным нормам и правилам, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

155. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

156. Сырье должно храниться в условиях, исключаящих риск его загрязнения и порчи.

157. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении. Растаривание сырья,

полуфабрикатов и подсобных материалов должно быть произведено после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

158. После вскрытия тары сырье должно быть помещено во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации не допускается.

159. Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другие) должно храниться изолированно от производственных помещений организации.

160. Для фасовки пряностей должно быть выделено обособленное помещение организации, оснащенное механической вентиляцией.

161. Порожнюю тару необходимо удалять из подготовительного отделения организации.

162. Транспортировка сырья по территории организации должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

163. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок, а также настоящими Санитарными нормами и правилами.

164. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

165. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

166. Растворы пищевых добавок должны готовиться в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами помещении организации. Пищевые добавки в виде готовых растворов или в сухом виде выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях или таре, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

167. Не допускается использовать для производства пищевой продукции сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

168. Для хранения пищевой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

169. Холодильные камеры должны ремонтироваться, мыться и дезинфицироваться после освобождения их от пищевой продукции, в периоды подготовки холодильника к поступлению продукции, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

170. При хранении и размещении пищевой продукции как в таре (упаковке), так и без тары (упаковки) в холодильных камерах должны быть предусмотрены меры, исключающие загрязнение продукции.

171. Для своевременного выявления зараженности холодильных камер плесенью их микробиологический контроль проводится один раз в 15 дней.

172. Упаковка пищевой продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения и обеспечивающих сохранность пищевой продукции, качество и безопасность на всех этапах операций с ней.

173. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения пищевой продукции и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

174. Не допускается:

хранение готовой пищевой продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации;

пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования.

Чистые решетки и поддоны должны храниться в обособленном помещении организации.

175. Сбор бытовых отходов должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

176. Тара для упаковки готовой пищевой продукции подается минуя производственные помещения организации. Не допускается хранение тары в производственных помещениях организации, кроме технологически необходимого запаса или на срок его акклиматизации.

177.оборотная тара и оборотный упаковочный материал должны легко мыться и при необходимости дезинфицироваться.

178. Возвратная тара должна приниматься от получателей пищевой продукции в чистом виде и подвергаться дополнительной санитарной обработке в организации.

179. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые должны содержаться в чистоте. Транспортировка пищевой продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, не допускается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки пищевой продукции, и исключать риск ее загрязнения и порчи.

180. При одновременной транспортировке пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия изоляции, исключающие их соприкосновение, загрязнение, изменение органолептических свойств и показателей безопасности пищевой продукции.

181. Транспортировка в одном грузовом отделении разных видов пищевой продукции осуществляется при условии, что совместно перевозимая пищевая продукция не выделяет запахов, сорбируемых другим видом перевозимой продукции, и имеет одинаковые условия транспортировки.

182. Работники, выполняющие при транспортировке пищевой продукции ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

183. Работники организации должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

184. Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.

185. Работники организации должны проходить гигиеническое обучение в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

186. Работники организации должны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

187. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

188. После каждого перерыва в работе работники, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук средством дезинфекции.

189. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной

санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

190. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Не допускается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

191. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается:

- вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

- застегивать одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

192. Входить в производственные помещения организации без специальной и (или) санитарной одежды не допускается.

193. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;
- работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься работниками в специальных закрытых ящиках с ручками.

194. При выходе из производственных помещений на территорию организации и посещении бытовых помещений организации (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду работники обязаны снимать.

Не допускается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

195. Работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

- перед началом работы;
- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета.

196. Не допускается курение в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.