

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
23 июня 2012 г. № 78

**Об утверждении Санитарных норм и правил  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования для организаций,  
осуществляющих производство пива и  
безалкогольных напитков» и признании  
утратившим силу постановления  
Министерства здравоохранения Республики  
Беларусь от 9 августа 2011 г. № 80**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство пива и безалкогольных напитков».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 августа 2011 г. № 80 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство пива и безалкогольных напитков» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2006 г. № 118».

3. Настоящее постановление вступает в силу с 19 июля 2012 г.

**Министр**

**В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
23.06.2012 № 78

**Санитарные нормы и правила  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования для организаций,  
осуществляющих производство пива  
и безалкогольных напитков»**

**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, технологии производства, обращению пива и безалкогольных напитков, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство пива и безалкогольных напитков (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Ассортимент производимых пива и безалкогольных напитков должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению организации.

3. В организациях должны быть в наличии:  
планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

4. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

5. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

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

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

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

## **ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ**

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

10. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

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

содержаться в чистоте в любое время года;

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

11. 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 настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

12. Территория организации, непосредственно прилегающая к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

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

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

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

16. В самостоятельную функциональную зону организации должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

17. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

18. Расположение производственных помещений и сооружений на территории организации должно обеспечивать поточность производства и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

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

20. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и повреждений.

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

### **ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ**

22. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание

строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

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

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

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

25. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора данных систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

26. Подпитка оборотной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

27. Пар, используемый на производстве, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к загрязнению пива и безалкогольных напитков.

28. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: 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.

29. После каждого ремонта система водоснабжения организации 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.

30. При отборе проб не допускается сброс воды на пол – должны быть созданы условия для ее стока.

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

32. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

33. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

34. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419.

35. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

36. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся сырье и готовая продукция.

37. Оборудование и моечные ванны присоединяются к сети водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

38. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над

постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

39. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены 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 другое) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений организации и оборудования, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

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

41. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

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

42. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается: сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки; устройство поглощающих колодцев.

#### **ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ**

43. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их

пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

44. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

46. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

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

48. Устройство светильников во всех помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство пива и безалкогольных напитков, подготовка тары и укупорочных средств, 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).

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. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

52. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

53. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

54. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

55. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

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

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

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

59. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

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

61. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие 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.

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

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

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

65. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ, должно максимально герметизироваться и оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

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

67. В помещениях, предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, розлива пива, должна осуществляться очистка поступающего наружного воздуха с помощью фильтров.

## **ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

68. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

69. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте, исправности и обеспечивать надлежащие санитарно-эпидемиологические условия для выполнения работ.

70. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должно исключать возможность загрязнения готовой продукции и обеспечивать поточность производства пива и безалкогольных напитков без пересечения потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, отходов.

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

72. Набор производственных помещений организаций, осуществляющих производство пива, должен соответствовать технологиям изготовления пива по полному или сокращенному циклу.

73. Для организаций малой мощности, осуществляющих производство пива по сокращенному технологическому циклу (без солодовни, бродильно-лагерного отделения, заквасочной), набор помещений должен включать варочный цех с участком розлива,

помещение подготовки сырья, моечные потребительской и внутрицеховой тары, склады сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции, административные помещения и бытовые помещения для персонала.

74. В организациях малой мощности, размещенных в составе объектов общественного питания и производящих пиво по сокращенному технологическому циклу, должны быть производственные помещения или выделенные участки для дробления солода, варки, осветления, охлаждения и брожения суслу.

75. При реконструкции организаций не разрешается располагать производственные помещения в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.

76. В производственные помещения должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства пива и безалкогольных напитков.

77. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

78. Все входы и выходы из производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержание специального температурного режима.

79. Производственные помещения организации должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в пищевые продукты, образования плесени на поверхностях.

80. Полы производственных и вспомогательных 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.

81. 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 угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

82. Потолки, а при отсутствии потолков внутренняя поверхность крыши должны содержаться в чистоте.

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

83. 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.

84. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

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

86. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. 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.

87. 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.

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

89. Люки емкостей и входы в помещения организации, где по условиям эксплуатации возможно опасное скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи для работников о защитных мерах, применяемых при техническом обслуживании оборудования.

90. Для приготовления дрожжевой разводки в организации должно быть выделено отдельное помещение, оборудованное бактерицидным освещением, или специальное оборудование, обеспечивающее чистоту приготовления дрожжевой разводки.

91. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства пива и безалкогольных напитков предусматривают специальные требования к микроклимату,

должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в специальном журнале.

92. Помещение склада для хмеля должно быть сухим, темным, вентилируемым, неотапливаемым, оборудованным стеллажами для хранения хмеля, которые устанавливаются на высоте не менее 0,25–0,3 м от пола. Допускается совместное хранение хмелепродуктов, затаренных в герметичную тару, с другими материалами.

93. Помещение для очистки зерна должно быть оснащено системами вентиляции и пылеуловителями. Зерноочистительные машины должны находиться в исправном состоянии и не пропускать зерновой пыли в помещение.

94. Вход на тока и в помещения солодовенного участка должен быть оборудован дезинфицирующими ковриками.

95. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

96. В процессе уборки производственных помещений организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, сырья, инвентаря и готовой продукции.

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

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

99. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться 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.

100. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.

101. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства запрещается.

102. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

103. Запрещается устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации.

104. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

105. 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.

106. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пива и безалкогольных напитков, следует оборудовать по типу санпропускников.

107. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, не контактирующих с продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства пива и безалкогольных напитков.

108. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пива и безалкогольных напитков, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната для личной гигиены женщин, умывальные с умывальниками для мытья рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

109. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства пива и безалкогольных напитков, должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

110. Хранение верхней и домашней одежды на рабочих местах в производственных помещениях организации запрещено.

111. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин. Использование деревянных конструкций при оборудовании душевых не допускается.

112. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

113. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Количество умывальных раковин для мытья рук должно устанавливаться из расчета количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

114. Умывальные раковины для мытья рук должны быть обеспечены:

подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель; дозаторами с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; полотенцами разового использования или электрополотенцами; инструкцией по мытью рук.

115. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты для личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

116. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете или санитарном узле с входом из тамбура.

117. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы умывальными 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 использования или электрополотенцами.

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

119. Туалеты не должны иметь выходов в производственные помещения организации и помещения, где находится сырье и готовая продукция.

120. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли, 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.

121. Туалеты и комната для личной гигиены женщин должны обрабатываться моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

122. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение рабочей смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

123. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную цветовую маркировку.

124. Уборочный инвентарь для туалетов и комнаты для личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации, в специально отведенном месте.

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

126. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку бытовых помещений, для выполнения работ, связанных с производством пива и безалкогольных напитков.

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

128. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или отдельных строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

129. У входа в объект общественного питания в организации 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 предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

130. При отсутствии в организации объекта общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

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

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

133. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

134. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство пива и безалкогольных напитков в организации запрещается.

135. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению указанных мероприятий.

## **ГЛАВА 6**

### **ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

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

137. 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.

138. Применяемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

139. Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием повреждений эмали.

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

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

142. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, трубопроводы, лотки, должны быть гладкими, легко очищаемыми, без щелей, зазоров, выступающих грубых сварных швов, болтов или заклепок, затрудняющих санитарную обработку.

143. Емкости для изготовления и хранения пива и безалкогольных напитков должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

144. Шланги для перекачки пива и безалкогольных напитков должны храниться подвешенными на специальных крюках или в специальных емкостях с раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению. На концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке пива и безалкогольных напитков шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения работников организации и техники. После перекачки пива и безалкогольных напитков шланги подлежат мойке как с внутренней, так и с наружной стороны.

145. Ячмень, поступающий на замочку, должен тщательно промываться и дезинфицироваться.

146. После освобождения солодовенного тока от зерна и перед загрузкой пол и панели необходимо промыть и обработать средствами дезинфекции.

147. При работе, связанной с хождением по зерну, работники организации должны обеспечиваться специальной обувью (например, резиновыми сапогами).

Специальная обувь (резиновые сапоги) перед началом работы обрабатывается средствами дезинфекции, содержащимися в специальных емкостях. Данная обувь должна храниться в отдельном шкафу.

148. Замочные чаны, солодорастиельные ящики, передвижные грядки, барабаны после каждого цикла работ очищаются, моются и дезинфицируются.

149. Освобожденные солодорастиельные ящики, подситовые пространства после механической чистки обрабатываются средствами дезинфекции.

150. Необходимо тщательно чистить, мыть и дезинфицировать ящичные сита, перегородки в ящиках и ворошители для зерна.

151. При использовании способа солодоращения в одном аппарате в конце каждого цикла следует тщательно удалять остатки ростков из ящика и дезинфицировать его.

152. Шнеки, транспортеры, нории, бункера для свежепроросшего солода необходимо ежедневно очищать.

153. Чистку, мойку и дезинфекцию ящиков с «передвижной грядкой» необходимо проводить после каждого цикла ращения, а обработку камеры кондиционирования воздуха и чистку форсунок – не реже одного раза в 30 календарных дней.

154. В процессе сушки на сушилках горизонтального действия после каждого спуска солода решетки следует очищать от ростков и пыли.

Сита вертикальных солодосушилок следует чистить не реже одного раза в месяц.

155. Помещение для сушки солода следует обметать не реже одного раза в неделю. Окна, двери и стены – подвергать влажной уборке по мере загрязнения.

156. Калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в неделю.

157. Потолок и стены дробильного отделения очищаются не реже одного раза в неделю.

158. Вальцевые дробилки, солододробилки и бункера для дробленого солода должны ежедневно очищаться от мучной пыли и загрязнения.

159. Внутреннюю поверхность заторных чанов, варочных котлов, фильтровальных чанов, хмелецедильника и другое оборудование сусловарочного порядка необходимо обрабатывать после окончания цикла варки.

160. Солодовую и хмелевую дробину после промывки следует немедленно удалять из производственного помещения в специально отведенные сборники. Шнеки и сборники дробины после освобождения тщательно промываются и один раз в 15 дней дезинфицируются.

161. После освобождения варочного порядка от суслу должна производиться его санитарная обработка. Внутренняя поверхность

емкостей, коммуникаций очищается от остатков суслу с помощью щеток, резиновых скребков и воды, дезинфицируется и ополаскивается водой.

Автоматическая мойка варочного порядка производится с помощью полуавтоматических или полностью автоматических стационарно устанавливаемых систем безразборной мойки оборудования (CIP-станции), оснащенных соответствующим программным обеспечением.

162. Для проведения ручной мойки и дезинфекции варочного порядка работники организации должны быть обеспечены специальной одеждой (комбинезон, сапоги).

163. Специальная одежда должна храниться в отдельных шкафах в помещении тарелок и отстойных чанов. Использовать специальную одежду работников-мойщиков для других целей запрещается. Щетки и обувь работников-мойщиков необходимо дезинфицировать до и после работы.

164. При использовании для осветления суслу сепаратора в конце каждой смены его необходимо подключать на циркуляционную мойку, промывать раствором щелочи или моющими средствами, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

165. Помещение варочного порядка должно быть изолированным. Вход в данное помещение посторонним лицам запрещается.

166. Суслопроводы между емкостями и холодильными аппаратами после каждого спуска белкового отстоя необходимо промывать и пропаривать, а один раз в неделю – дезинфицировать.

167. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений организации.

168. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

169. Не допускается хранение тары, укупорочных изделий и материалов вне складских помещений организации, а готовой продукции – за пределами складов и экспедиций организации.

170. Качество чистоты емкостей, трубопроводов, транспортных емкостей, другого оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

171. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях и трубопроводах.

172. Пиво, безалкогольные напитки, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны быть немедленно смыты.

173. При остановке производства на срок более трех суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

174. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, труб, шлангов для перекачки пива и безалкогольных напитков, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях организации должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;

стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

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

175. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

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

177. 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.

178. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

179. Тара, используемая для розлива пива и безалкогольных напитков, должна:

быть разрешена для контакта с пищевыми продуктами;

обеспечивать сохранность пива и безалкогольных напитков в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства продукции.

180. При розливе пива и безалкогольных напитков в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой стеклянной тары, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с налитой в нее продукцией (для выявления наличия в продукции посторонних включений). При обнаружении посторонних включений продукция должна изыматься.

181. Перед розливом кеги многоразового использования должны подвергаться мойке в соответствии с инструкциями по их обработке.

182. За качеством обработки тары в организации должен быть организован лабораторный контроль.

183. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна удаляться из производственных помещений организации.

184. Розливо-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать в соответствии с техническими инструкциями.

185. Запрещается использовать повторно одноразовую посуду из полимерных материалов, жестебанки и кеги одноразового использования.

186. Линия розлива пива и безалкогольных напитков по окончании розлива должна подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

187. Хранение тары для розлива пива и безалкогольных напитков, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих опасность их загрязнения.

188. Дрожжевые емкости и коммуникации для дрожжей перед заполнением обрабатываются средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

189. Оборудование дрожжевого отделения после каждого освобождения необходимо подвергать полной санитарной обработке с проведением мойки и дезинфекции.

190. Мойку и дезинфекцию пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке необходимо проводить в соответствии с инструкцией по монтажу и эксплуатации установок.

191. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей или чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий после каждого освобождения необходимо тщательно очищать, мыть, ополаскивать горячей водой, дезинфицировать.

192. Покрытие пивной смолкой или канифольным лаком металлических бродильных чанов, за исключением оборудования из нержавеющей стали, необходимо производить не реже одного раза в год.

В случае обнаружения частичного повреждения осмолки необходимо производить ее поправку.

Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными в порядке,

установленном законодательством Республики Беларусь, к применению при контакте с пищевыми продуктами.

193. Запрещается покрывать защитными покрытиями алюминиевые и эмалированные бродильные чаны изнутри.

194. Лагерные танки по мере освобождения очищаются, дезинфицируются и тщательно промываются чистой водой.

195. Механическая мойка лагерных танков осуществляется струей воды под давлением 6–8 кг/см<sup>2</sup> (0,6–0,8 МПа) в течение 3 минут, после чего поверхности обрабатываются раствором средства дезинфекции и после 30-минутной выдержки повторно обрабатываются водой до полного удаления средства дезинфекции.

196. Трубопроводы между помещением дображивания и фильтрационным отделением два раза в неделю промываются водой и пропариваются в течение 20 минут, а также дезинфицируются в периоды общей дезинфекции.

197. Металлические рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой со щетками и не реже одного раза в неделю дезинфицируются.

198. Диатомитовые фильтры после окончания фильтрования и удаления осадка с их элементов подвергаются обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

199. Фильтр-пресс, применяемый для осветления и обеспложивания пива на обеспложивающих картонах, после цикла фильтрации подвергается обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

200. Сепараторы для осветления пива (кроме автоматизированных сепараторов с безразборной мойкой) по окончании работы необходимо подключать на циркуляционную мойку и дезинфекцию средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

201. Сетчатые фильтры один раз в месяц необходимо промывать 1 % раствором азотной кислоты.

202. Коммуникации от фильтрационного отделения до сборников фильтрованного пива промываются и обрабатываются по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю, средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном

законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

203. Сборники фильтрованного пива после каждого освобождения тщательно ополаскиваются холодной водой под давлением, очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

204. При наличии фильтрационной линии, охватывающей все оборудование от цилиндрического танка (лагерного танка) до сборника фильтрованного пива (фарфаса), мойку и дезинфекцию оборудования и коммуникаций следует производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

205. Бочки, бидоны и бутылки в случае поверхностного загрязнения очищаются и обмываются водой, а особенно тщательно – места, подлежащие вскрытию.

206. Стеклянная тара тщательно осматривается.

Разбитая и треснувшая стеклянная тара забраковывается. Неповрежденная стеклянная тара моется и обрабатывается средствами дезинфекции, разрешенными в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.

207. Тару по мере освобождения необходимо удалять из производственного помещения организации.

208. Для обеспечения микробиологической безопасности продукции запрещается выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов до 4 °С и пропускания через специальные фильтры перед поступлением на сатуратор.

209. Сироповарочные котлы и трубопроводы ежедневно, а емкости для хранения сахарного сиропа после каждого освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

210. Фильтры-ловушки для сахарного сиропа не реже одного раза в сутки разбираются, очищаются и обрабатываются средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

211. Купажные емкости, фильтр-прессы, синхронно-смесительная установка, разливная машина и прилегающие к ним трубопроводы перед каждым розливом безалкогольного напитка другого наименования,

не реже одного раза в сутки обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

212. Линия для брака, включающая воронки для слива, трубопровод и емкость для сбора брака, после освобождения, не реже одного раза в сутки обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

213. Накопительный бак для технологической воды обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

214. Мойка и дезинфекция пастеризационно-охладительных установок, туннельных пастеризаторов, пастеризаторов в потоке проводится в соответствии с инструкциями по монтажу и эксплуатации установок.

215. Емкости для хранения плодово-ягодных соков, экстрактов, лимонной кислоты, ароматизаторов моются и дезинфицируются по мере освобождения.

216. Концентрат квасного сусла (далее – ККС) хранится в герметически закрытых емкостях. Принимать ККС следует только в чистую, обработанную средством дезинфекции емкость. Категорически запрещается доливать ККС в емкость, не проверив качество предыдущей партии ККС. Хранить ККС необходимо при температуре не ниже минус 30 °С и не выше 30 °С.

217. Сборники для хранения ККС после освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

218. После обработки емкостей для ККС средствами дезинфекции необходимо обеспечить полное удаление остатков смывной воды.

219. Автоцистерны для перевозки ККС перед использованием промываются горячей водой (не менее 60 °С), очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции или пропариваются острым паром не менее 10 минут.

220. Шланги, трубопроводы для перекачки ККС после использования промываются горячей водой (не менее 60 °С) до полного удаления ККС. Данные шланги хранятся в подвешенном состоянии с закрытыми концами, перед использованием промываются горячей водой

(не менее 60 °С) и пропариваются острым паром или обрабатываются средствами дезинфекции с последующим ополаскиванием. Кроме того, такие шланги также могут храниться в специальных емкостях с раствором средства дезинфекции, разрешенного к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по его применению.

221. Сборник для разбавления ККС, бродильно-купажные аппараты, цилиндрико-конические танки, емкости для охлаждения, теплообменники, напорные емкости, а также трубопроводы, соединяющие их, по мере освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

222. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей после каждого освобождения (передачи в бродильные чаны) очищаются, моются, ополаскиваются горячей водой (температура не менее 60 °С), не реже двух раз в неделю обрабатываются средствами дезинфекции.

223. При замене хлебопекарных дрожжей чистыми культурами дрожжей и молочнокислых бактерий необходимо тщательно мыть и дезинфицировать емкость для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей, бродильные чаны, а также все последующее оборудование и коммуникации.

224. Мерники готового кваса, коллекторы, изобарические аппараты для розлива следует каждую смену тщательно промывать горячей водой (температура не менее 60 °С), не реже двух раз в неделю дезинфицировать или пропаривать острым паром не менее 15 минут. Конец шланга (штуцер) для наполнения автоцистерн перед каждой сменой необходимо промывать снаружи и дезинфицировать.

225. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.

226. В производственных помещениях организации, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются специальные емкости, которые должны очищаться по мере заполнения.

227. При проведении санитарной обработки работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

228. При санитарной обработке емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками, хранить которые следует в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

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

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

231. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

232. Для разведения чистых культур микроорганизмов (в организациях мощностью свыше 1 млн. дал) в производственном помещении по изготовлению кваса должно быть организовано отдельное изолированное помещение.

Перед дверью в производственное помещение для разведения чистых культур микроорганизмов должен быть дезинфекционный коврик, который ежедневно следует заполнять раствором средства дезинфекции.

233. Еженедельно стены, пол и двери помещения для разведения чистых культур микроорганизмов необходимо обрабатывать раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

234. Емкости для разведения чистых культур микроорганизмов перед их использованием обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

235. Емкости для кипячения квасного сусла после каждого освобождения очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

236. Трубопроводы, соединяющие емкости для выращивания культур микроорганизмов, перед каждой передачей дрожжей и молочнокислых бактерий через специально вмонтированные краны обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

237. Сиропопроводы и емкости для сахарного сиропа после каждого освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

238. Все этапы технологии производства пива и безалкогольных напитков должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

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

239. Используемые формы регистрации параметров технологии производства пива и безалкогольных напитков (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого этапа производства до последнего.

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

## **ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ**

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

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

243. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

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

245. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

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

246. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену в маркированных емкостях с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

247. Хранение сырья (солода, хмеля, сахара, несоложенных материалов) в варочном отделении запрещается. Допускается хранение только суточной потребности сырья.

248. Транспортировка продукции должна производиться в условиях, исключающих риск ее загрязнения и порчи.

249. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны содержаться в чистоте, иметь соответствующую маркировку.

250. Все автоцистерны должны проходить санитарную обработку и наполняться только на территории организации. Наружную мойку транспортных средств производить на территории организации запрещается.

251. Для обработки и налива автоцистерн на территории организации оборудуется площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, подключенная к системе водоснабжения, паропроводу, системе водоотведения. Место налива пива и кваса в автоцистерны оборудуется навесом. Если заполнение автоцистерны осуществляется закрытым, герметичным способом, то наличие навеса не обязательно.

252. Внутренняя поверхность автоцистерн перед каждым наполнением очищается от осадка, промывается водой, обрабатывается средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, или пропаривается в течение 5–6 минут при закрытом люке и ополаскивается водой. После каждого заполнения автоцистерна пломбируется. В товарно-транспортной накладной делается отметка «Машина помыта» и ставится подпись лица, осуществлявшего мойку.

## **ГЛАВА 8**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ**

253. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

254. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству пива и безалкогольных напитков не допускаются.

255. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое обучение и воспитание проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

256. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пива и безалкогольных напитков, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

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

258. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пива и безалкогольных напитков, перед началом работы должны: надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники организации должны проводить обработку кожи рук средством для дезинфекции рук.

259. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пива и безалкогольных напитков, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

260. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны проводиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

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

вносить и хранить в производственных помещениях организации 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 другое).

262. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды.

263. 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 в специальных закрытых ящиках с ручками.

264. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

265. Особенно тщательно 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 дважды: в тамбуре – после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем как приступить к работе.

266. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.