

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

15 июня 2012 г. № 73

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Санитарно-эпидемиологические требования
для организаций, осуществляющих
производство мяса и мясной продукции» и
признании утратившим силу постановления
Министерства здравоохранения Республики
Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10**

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 мяса и мясной продукции».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов» и о признании утратившими силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 августа 2005 г. № 120, отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 4 февраля 2009 г. № 12».

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

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
15.06.2012 № 73

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясной 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, технологии производства, обращению мяса и мясной продукции, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство мяса и мясной продукции (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормам и правилами, – организации).

2. Настоящие Санитарные нормы и правила не применяются:
к непромышленному убою и процессам производства мяса и мясной продукции;

к производству, хранению, транспортировке и утилизации мяса и мясной продукции, предназначенной только для домашнего использования и личного потребления.

3. Ассортимент вырабатываемой мясной продукции должен соответствовать производственным мощностям, типу и оснащению организации.

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

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).

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

6. 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.

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

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

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

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

10. 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.

11. 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, зону предубойного содержания животных с санитарным блоком, санитарной охраны источников водоснабжения.

12. 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.

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

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

15. 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.

16. 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.

17. В составе зоны предубойного содержания животных с санитарным блоком следует размещать: железнодорожную и (или) автомобильную платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии животных; здания (навесы) для предубойного содержания животных; помещения для гонщиков животных с бытовыми помещениями; площадку для сбора навоза и каныги; пункт (площадку) санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировке убойных животных; помещение для хранения и приготовления моющих растворов и средств дезинфекции.

18. Санитарный блок должен состоять из санитарной бойни, карантинного отделения и изолятора.

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

20. Санитарные разрывы между функциональными зонами территории организации должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных помещений и не менее 25 м до бытовых помещений. Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, водоотведение).

Санитарные разрывы от санитарного блока организации до мест погрузки продукции должны быть не менее 100 м.

21. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно обеспечивать отсутствие встречных путей перевозки (потоков) или пересечения потоков:

сырья и готовой продукции;

готовой продукции с животными, навозом, отходами производства;

здоровых животных, направляемых после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, и подозрительных по заболеванию животных, направляемых в карантин, изолятор или санитарную бойню.

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

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

24. На всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта устраивается дезинфекционный барьер (далее – дезбарьер) в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. При этом рабочая длина дезбарьера должна быть не менее 10,8 м, рабочий слой жидкости – не менее 0,42 м. Над дезбарьером оборудуется навес, закрытый стенками с боковых сторон.

25. Дезинфекционные барьеры на въезде (выезде) автоскотовозов на территорию (с территории) базы предубойного содержания скота, а также на въезде (выезде) автотранспорта на территорию (с территории) санитарного блока должны быть заполнены растворами средств дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

26. Зимой к растворам средств дезинфекции необходимо добавлять средства, препятствующие замерзанию растворов средств дезинфекции, или дезинфекционный барьер обогревается, подведенными под него трубами с паровым или водяным отоплением, либо электрообогревом.

27. На территории организации необходимо предусматривать две площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: одна – для автотранспорта по транспортировке живых животных, вторая – для автотранспорта, перевозящего готовую продукцию.

28. Территория организации должна ежедневно очищаться и мыться от навоза.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

29. 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».

30. 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.

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

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

32. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе 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».

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

34. Лед, контактирующий с мясом и мясной продукцией, и способный вызвать загрязнение мяса и мясной продукции, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

35. Лед следует изготавливать, перемещать и хранить в условиях, предотвращающих его от загрязнения.

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

37. 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.

38. 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.

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

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

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

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

43. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного 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.

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

45. 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.

46. 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).

47. 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.

48. 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 другие) 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.

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

50. 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.

51. 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

52. 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.

53. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

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

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

57. Устройство светильников во всех помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство мяса и мясной продукции, 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).

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

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

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

61. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

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

63. 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.

64. 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».

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

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

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

68. 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.

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

70. 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.

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

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

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

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

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

ГЛАВА 5

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

76. 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.

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

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

79. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производятся мясо и мясная продукция, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

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

81. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства мяса и мясной продукции предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

82. Все входы и выходы 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 поддержания специального температурного режима.

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

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

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

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

86. Помещения организации для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

87. На территории организации, где расположена зона предубойного содержания животных, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой не менее 2 м и зелеными насаждениями, оборудуется санитарный блок в составе санитарной бойни, карантинного отделения и изолятора.

88. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больных животных, а также площадку для их приема, ветеринарного осмотра и термометрии.

89. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальную тележку для их вывоза. При отсутствии в организации санитарной бойни в шкуроконсервировочном цехе выделяют участок для дезинфекции и посола шкур больных животных, убитых в общем убойном цехе.

90. В организации мощностью до 20 тонн мяса в смену вместо санитарной бойни допускается оборудовать отдельное помещение для убоя подозрительных по заболеванию или больных животных.

91. При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота.

92. По окончании переработки больных животных помещение цеха первичной переработки скота, использованное оборудование, инвентарь, производственная тара, транспортные средства подвергаются санитарной обработке и дезинфекции.

93. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должен быть предусмотрен тамбур, оборудованный:

шкафами для специальной одежды работников организации;

умывальниками для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, оснащенными моющими средствами и антисептиками для рук, одноразовыми полотенцами или электрополотенцами;

емкостью с раствором средств дезинфекции и дезинфекционный коврик для дезинфекции обуви.

94. Полы, стены, кормушки, жижесборник и иное оборудование карантинного отделения и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантинном отделении и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и иного инвентаря, изготовленного из дерева.

95. Сточные воды из карантинного отделения, изолятора, санитарной бойни и пункта санитарной обработки автотранспорта перед выпуском в систему водоотведения пропускаются через навозоуловитель, грязеотстойник, обезвреживаются в дезинфекторе (хлораторной установке).

96. Мойка помещений и оборудования санитарной бойни осуществляется по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекция – в конце работы.

97. Во избежание загрязнения мяса и мясной продукции организация должна располагать:

достаточным количеством производственных и вспомогательных помещений для выполняемых работ, в которых продукция не соприкасается с полом, стенами или оборудованием, кроме частей (деталей) оборудования, непосредственно контактирующих в процессе переработки сырья или производства мяса и мясной продукции;

отдельным помещением для освобождения от содержимого желудочно-кишечного тракта животных и промывки желудков и кишок

или помещением, отделенным перегородкой высотой не менее 2,8 м и отдаленным от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м;

линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между их различными рабочими зонами.

98. Производственное помещение цеха для разделки и обвалки туш должно:

быть спроектировано таким образом, чтобы предотвращалось загрязнение мяса и мясной продукции, а разделка и обвалка производились непрерывно или было обеспечено разделение между различными партиями во времени;

располагать разделочными помещениями, оснащение которых гарантирует соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к разделке и обвалке туш, а также отдельными помещениями для хранения упакованного и неупакованного мяса, за исключением тех случаев, когда продукты хранятся в разное время или таким образом, чтобы упаковочный материал или вид хранения не могли загрязнить мясо и мясную продукцию;

располагать устройствами для мытья рук работников организации, контактирующих с неупакованным мясом и мясной продукцией.

99. Для производства изделий из субпродуктов и крови в организации должно быть предусмотрено обособленное производственное помещение.

100. В производственном помещении кишечного цеха организации оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы системы водоотведения размещаются таким образом, чтобы исключить загрязнение помещения содержимым кишок и промывными водами.

101. Производственные помещения организации должны быть защищены от скопления грязи, образования плесени на поверхностях.

102. 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.

103. 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.

104. 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.

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

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

106. 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.

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

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

109. Двери в производственных помещениях организации должны быть самозакрывающимися и 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.

110. 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.

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

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

113. 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.

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

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

116. Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В производственных помещениях, где полы загрязняются жиром, их следует 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.

117. 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.

118. 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.

119. 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.

120. 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.

121. Бытовые помещения организации должны 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.

122. 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.

123. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства мяса и мясной продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

124. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с мясом и мясной продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства мяса и мясной продукции.

125. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства мяса и мясной продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной 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.

126. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

127. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

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

129. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

130. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников в наиболее многочисленную смену.

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

132. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими

санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

133. 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 санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

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

135. 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.

136. 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.

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

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

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

140. 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.

141. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством мяса и мясной продукции.

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

143. Объекты общественного питания могут 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.

144. 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 предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

145. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

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

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

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

149. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство мяса и мясной продукции запрещается.

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

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ
ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА
И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

151. 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.

152. 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.

153. 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 на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

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

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

156. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

157. 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.

158. Спуски, тележки, баки и иные транспортные устройства для передачи сырья (жирового сырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и других) должны быть отдельными для каждого вида сырья, промаркированы и доступны для санитарной обработки.

159. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

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

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

162. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования 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 (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5–0,7 м от пола.

163. 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.

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

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

166. Санитарная обработка оборотной тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря. Для санитарной обработки внутрицеховой тары в организации должны оборудоваться моечные помещения.

167. При проведении санитарной обработки оборудования организации 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.

168. При санитарной обработке емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми

ковриками. Хранение данных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

169. 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 запрещается.

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

171. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки и производственного контроля.

172. Во всех производственных помещениях организации, используемых для производства мяса и мясной продукции, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другие). Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

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

174. В моечной 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.

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

176. 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.

177. Технологии производства мяса и мясной продукции организуются таким образом, чтобы:

исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции;
обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

178. Все этапы производства мяса и мясной 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.

179. Используемые формы регистрации параметров технологии производства мяса и мясной продукции (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

180. 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.

181. На всех этапах производства мясо и мясная продукция должны быть защищены от любых загрязнений.

182. В организации должно быть обеспечено разделение следующих рабочих операций:

оглушение, обескровливание, забеловка туш и съемка шкур (для свиней в шкуре: ошпаривание, удаление щетины, скобление и опаливание);

нутровка и последующая разделка;

обработка освобожденных от содержимого кишок;

обработка и промывка других побочных продуктов убоя, в частности, съемка шкуры с голов, если это не производилось на линии убоя;

упаковка побочных продуктов убоя;

отгрузка мяса.

183. Туши (части туш), признанные пригодными к употреблению, должны как можно скорее удаляться из чистой зоны скотобойни, в кратчайший срок охлаждаться, за исключением тех случаев, когда мясо разделяется в парном состоянии.

184. Обескровливание туш должно производиться при вертикальном положении животного. Перед обескровливанием необходимо предотвратить загрязнение крови и туши животного содержимым желудочно-кишечного тракта.

185. Подвесные пути транспортировки туш должны исключать возможность их соприкосновения с полом, стенами, оборудованием.

186. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраиваются желоба (металлические, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

187. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, емкостями и оборудованием для сбора и первичной обработки крови.

188. Разделка мяса различных видов животных должна производиться раздельно (в том числе по времени) либо в разных помещениях организации.

189. Работники на обвалке и жилровке должны быть обеспечены спецодеждой, в том числе предохранительной перчаткой и кольчужной или панцирной сеткой, защищающими их от возможности травмы пальцев левой руки и живота.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

190. Все поступающее 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.

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

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

193. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении. Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

194. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации категорически запрещается.

195. При использовании вспомогательного сырья (круп, овощей, яиц и других) необходимо предусмотреть в организации отдельных помещений для обработки и подготовки его к производству.

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

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

197. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения организации.

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

199. 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.

200. В организации 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.

201. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном и оборудованном необходимыми приборами 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.

202. Запрещается использовать для производства мяса и мясной продукции сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

203. Запрещается обеззараживание условно годного мяса и мясной продукции проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов организации. Для этих целей в обособленном от других производственных помещений организации должно быть оборудовано отделение. При эксплуатации такого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой мясной продукцией.

204. Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок должны производиться на отдельных столах, в отдельном помещении организации или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы организации. По окончании работы производится тщательная дезинфекция помещения, оборудования, тары.

205. Условия размораживания мяса и мясной продукции должны исключать риск роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов в продукции. Размороженное мясо и мясная продукция должны быть немедленно направлены на переработку.

206. Размораживание сырья, субпродуктов производится в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии – в отдельном специально отведенном помещении организации.

Запрещается размораживать продукцию при комнатной температуре.

207. При разделке, обвалке, обработке, нарезке ломтиками или кубиками, упаковывании побочные продукты убоя должны оставаться охлажденными до температуры окружающей среды не выше 12 °С.

208. Сырье, направляемое из обвалочного отделения организации на измельчение и посол, должно иметь температуру не выше 8 °С.

209. Для хранения 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.

210. Холодильные камеры ремонтируются, моются и дезинфицируются после освобождения их от 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.

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

212. Установка морозильных камер для замораживанияпельменей допускается в помещении, где производится их расфасовка и упаковка.

213. Разрешается хранение расфасованных и упакованныхпельменей совместно с другими морожеными пищевыми продуктами в общих холодильных камерах.

214. Для охлаждения и замораживания в холодильные камеры направляются только обработанные субпродукты.

215. Для своевременного выявления зараженности холодильных камер плесенью должен осуществляться один раз в 15 дней микробиологический контроль.

216. Упаковка мяса и мясной продукции должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнение продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

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

218. Не допускается хранение готовой мясной продукции, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

219. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранятся в обособленном помещении организации.

220. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

221. Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере холодильника или в общей камере холодильника на участке, отгороженном от остальной части холодильника сплошной перегородкой.

222. Тара для упаковки мяса и готовой мясной продукции подается, минуя производственные помещения организации. Не допускается хранение тары в производственных помещениях организации, кроме технологически необходимого запаса на одну смену.

223. Обратная тара и оборотный упаковочный материал для мяса и мясной продукции должны легко мыться и при необходимости дезинфицироваться.

224. Возвратная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Дополнительной санитарной обработке данная тара должна подвергаться в организации.

225. Для транспортировки продукции должны выделяться специальные транспортные средства.

226. Транспортные средства для перевозки продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без посторонних запахов.

227. Кузов транспортных средств должен быть выполнен с внутренней стороны из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции.

228. Температура охлаждения мяса и мясной продукции должна сохраняться во время транспортировки.

229. Неупакованное мясо должно храниться и транспортироваться отдельно от упакованного мяса, за исключением тех случаев, когда они хранятся и транспортируются в разное время или в условиях, предотвращающих обоюдное загрязнение.

230. Совместная транспортировка готовой продукции с сырьем и непродовольственными товарами не допускается.

231. После перевозки продукции транспортные средства подвергаются санитарной обработке и дезинфекции.

232. Мясо и мясная продукция в транспортных средствах и (или) контейнерах должны быть размещены и защищены так, чтобы свести к минимуму риск их загрязнения.

233. Работники, выполняющие при транспортировке мяса и мясной продукции ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья установленного образца.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

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

235. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству мяса и мясной продукции не допускаются.

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

237. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства мяса и мясной продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

238. 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.

239. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства мяса и мясной продукции, перед началом работы должны:

- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

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

241. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства мяса и мясной продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

242. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должна производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

243. 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).

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

245. 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.

246. При выходе работников 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.

247. 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.

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