

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ

12 июня 2012 г. № 69

**Об утверждении Санитарных норм и правил  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
для организаций, осуществляющих производство  
спирта этилового из пищевого сырья, водок и  
ликеро-водочных изделий» и признании  
утратившим силу постановления Главного  
государственного санитарного врача Республики  
Беларусь от 26 апреля 2004 г. № 46**

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 спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 2004 г. № 46 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.13-3-2004 «Производство спирта и ликеро-водочных изделий».

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

**Министр**

**В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
12.06.2012 № 69

**Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий»**

**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 спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. 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).

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

4. 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.

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

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

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

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

8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

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

13. 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.

14. 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.

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

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

17. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

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

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

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

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

21. 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»).

22. 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.

23. 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.

24. 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».

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

26. Пар, используемый на производстве, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

27. 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.

28. 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.

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

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

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

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

33. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

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

35. 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.

36. 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).

37. 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.

38. 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.

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

40. 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.

41. 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**

42. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

43. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

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

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

47. Устройство применяемых светильников во всех помещениях, где происходит хранение сырья, производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, 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).

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

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

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

51. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

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

53. 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 «Об утверждении и

введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

54. 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».

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

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

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

58. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

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

60. Система вентиляции организации должна 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.

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

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

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

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

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

## **ГЛАВА 5**

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

66. 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.

67. 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.

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

69. У входа в производственные помещения организации должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

70. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий.

71. Бродильное, дрожжевое, спиртоприемное отделения, отделение подготовки ароматических спиртов должны располагаться в отдельных помещениях организации.

Размещение бродильного и дрожжевого отделений в полуподвальных и подвальных помещениях организации запрещается.

72. Вентиляционные и световые проемы, а также конструкция теплоизоляции трубопроводов и оборудования производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

73. 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.

74. Производственные и вспомогательные помещения, в которых технологический процесс производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий предусматривает 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.

75. Полы производственных и вспомогательных помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

иметь гладкую поверхность;

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.

76. Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и содержать в сухом состоянии.

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

78. Инвентарь для уборки производственных помещений организации различного назначения должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

79. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оснащенные моечными ваннами и

сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

80. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств, обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, просушиваться и храниться в чистом виде.

81. Стены производственных и вспомогательных помещений организации должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую 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. Окна и другие световые проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи.

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

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

87. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися 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.

88. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится сырье и пищевая продукция (в том числе поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией), должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных и устойчивых к воздействию коррозии материалов.

89. Помещения организации для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов, обеспечены горячим и холодным водоснабжением, канализованы.

90. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены 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.

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

91. Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество.

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.

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

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

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

94. Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации запрещается.

95. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

96. 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.

97. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, следует оборудовать по типу санпропускников.

98. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий.

99. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, 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 мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки инвентаря для уборки бытовых помещений.

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

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

101. 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.

102. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и полки для банных принадлежностей.

103. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для рабочей и санитарной одежды. Количество умывальных раковин для мытья рук должно устанавливаться из расчета численности работников в наиболее многочисленную смену.

104. Умывальные раковины для мытья рук должны быть обеспечены:

подводкой холодной и горячей воды со стационарными смесителями; дозаторами с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; полотенцами разового использования или электрополотенцами; инструкцией по мытью рук.

105. 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).

106. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими туалетами оборудовать комнаты для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете – с входом из тамбура.

107. 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 пользования или электрополотенцами.

108. 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.

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

110. Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевой для чистой санитарной одежды, туалетах, комнате для личной гигиены женщин должны быть выполнены из материалов, позволяющих обеспечить их санитарную обработку и дезинфекцию.

111. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли; полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и обрабатывать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

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

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

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

116. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку бытовых помещений, для выполнения работ, непосредственно связанных с производством спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий.

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

118. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений организации или в отдельно стоящих зданиях организации.

Количество посадочных мест в объекте общественного питания в организации рассчитывается с учетом численности работников организации в наиболее многочисленную смену.

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

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины 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.

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

Принимать пищу непосредственно в производственных помещениях организации запрещается.

120. В помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц. Должны проводиться мероприятия по борьбе с уксусной мушкой.

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

122. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий запрещается.

123. 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**

124. 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.

125. 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.

126. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, в том числе укупорочные средства, 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.

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

128. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

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

130. 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.

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

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

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

134. Завальные ямы и бункера должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

135. Резервуары для хранения спирта этилового из пищевого сырья и водно-спиртовой жидкости должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению для этих целей в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

136. Все этапы технологии производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий должны:

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

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

137. Используемые формы регистрации параметров технологии производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

138. 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.

139. Варка колера из сахарного сиропа должна производиться в изолированном помещении организации. Над колероварочным котлом должен быть установлен вытяжной зонт.

140. Освобожденный от колера колероварочный котел должен промываться водой, просушиваться и закрываться крышкой.

141. При приготовлении сахарного сиропа фильтрующий слой фланели должен ежедневно промываться согласно действующей в организации технологической инструкции.

142. Загрузочные и разгрузочные люки емкостей со спиртованными соками и морсами должны закрываться плотно прилегающими крышками.

143. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги должны немедленно удаляться из помещений организации.

144. Систематически, в соответствии с технологической инструкцией, действующей в организации, следует проводить очистку

внутренней поверхности колокольчиков дозирующих устройств разливных автоматов.

145. При розливе продукции в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией (для определения наличия в продукции посторонних включений).

146. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений вся партия такой продукции, находящаяся на линии розлива, должна пройти повторный бракераж.

147. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся некупоренными, должны освободиться от содержимого и отправляться на повторную мойку.

148. При остановке производства (во время обеденного перерыва или по другим причинам) оставлять некупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом запрещено.

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

150. Хранение моющих средств и средств дезинфекции разрешается только в специально отведенном помещении организации или в специальных шкафах.

151. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

152. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

153. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, труб, шлангов для перекачки спирта этилового из пищевого сырья, инвентаря 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.

154. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции производится в специально выделенном помещении организации, оборудованном вытяжкой с механическим побуждением.

Растворы моющих средств и средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

155. При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов ее необходимо контролировать в лаборатории не менее двух раз в смену и, по мере необходимости, доводить до установленной нормы, результаты фиксировать в журнале.

156. Шланги для перекачки спирта этилового из пищевого сырья необходимо тщательно промывать горячей водой или пропаривать. Они должны храниться подвешенными на специальных крюках; на концах шлангов должны быть заглушки. Не допускается оставлять концы шлангов на полу.

157. Перед пуском бутылкомоечная машина очищается и промывается, проверяется состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок.

158. Ежедневно после работы водяная ванна бутылкомоечной машины освобождается от воды и промывается.

159. Не реже одного раза в смену фильтры для воды вскрываются, сетки очищаются и промываются. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях бутылкомоечной машины накипь удаляется механическим или химическим способом.

160. Очистка оборудования производится после окончания работы каждой смены.

161. В производственных помещениях организации, где может образовываться стеклобой, для его сбора устанавливаются емкости, которые освобождаются от стеклобоя по мере заполнения.

162. Перед началом работы дробилки и прессы для сырья промываются горячей водой.

163. Обратная тара должна возвращаться в организацию в чистом виде. Обратная тара перед использованием подвергается обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана перед доставкой в организацию.

164. Мойка обратной тары производится отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

Для мойки обратной тары в организации должно быть оборудовано помещение моечной с подводкой горячей и холодной воды, организованным сбросом сточных вод в канализацию.

165. Обратная стеклянная тара, направляемая на розлив, осматривается на целостность. Треснувшая и разбитая обратная стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений организации.

166. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение данных вещей осуществляется в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы санитарная одежда передается в стирку, инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, обрабатываются средствами дезинфекции и сушатся.

167. 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.

168. При проведении ремонта оборудования должны приниматься меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию.

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

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

## **ГЛАВА 7**

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

171. 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.

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

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

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

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

176. 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.

177. 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.

178. 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.

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

Допускается хранение сушеного ароматического и неароматического растительного сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов, допущенных к использованию в этих целях.

180. Помещения склада для хранения сушеного ароматического и неароматического растительного сырья должны содержаться в чистоте.

181. Не допускается хранение тары (за исключением стеклянной) и упаковочных материалов вне складских помещений организации, а готовой продукции – за пределами складов и экспедиций.

182. Транспортные средства, предназначенные для перевозки сырья и готовой продукции, должны содержаться в чистоте.

183. Транспортировка сырья, спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий должна производиться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

## **ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ**

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

185. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к работе по производству спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий не допускаются.

186. 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.

187. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

188. 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.

189. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, 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.

190. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликеро-водочных изделий, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

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

192. 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).

193. Запрещается входить в производственные помещения организации работникам без санитарной одежды.

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

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

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

196. 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.

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