

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

7 мая 2007 г. N 34

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ,
ПЕРЕРАБОТКЕ ПТИЦЫ И ЯЙЦА**

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

На основании Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 года "О ветеринарной деятельности" Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

(преамбула в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца.

2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной и Государственной продовольственной инспекциями.
Министр Л.В.Русак

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства сельского

хозяйства и продовольствия

Республики Беларусь

07.05.2007 N 34

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ,
ПЕРЕРАБОТКЕ ПТИЦЫ И ЯЙЦА**

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

Раздел 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца (далее - Правила) разработаны в соответствии с законами Республики Беларусь от 2 июля 2010 года "О ветеринарной деятельности" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 170, 2/1713), от 29 июня 2003 года "О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., N 79, 2/966), от 9 января 2002 года "О защите прав потребителей" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., N 10, 2/839) Постановлениями Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2003 года N 1628 "О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., N 142, 5/13524), от 31 октября 2001 года N 1590 "Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., N 106, 5/9344), а также Директивой Европейского Союза от 15 февраля 1971 года (71/118/ЕЕС) по вопросу санитарно-гигиенических проблем, оказывающих влияние на производство и размещение на рынке свежего мяса птицы.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

2. Настоящие Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, а также порядок убою птицы, переработки мяса и яйца, первичной обработке перопухового сырья, хранения и реализации данной продукции и являются обязательными для исполнения независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности.

3. Проектирование, строительство, техническое перевооружение, реконструкция и расширение организаций должно осуществляться по типовым проектам, отвечающим требованиям, действующих технических нормативных правовых актов, строительным, нормам, санитарному и ветеринарному законодательству. При размещении организаций должна обеспечиваться

эпизоотическая и эпидемиологическая безопасность и предотвращаться загрязнение окружающей среды.

4. Планировка и благоустройство территории, выполняются по согласованию с органами, осуществляющими государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

5. Строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должно осуществляться по проектам, согласованным с органами государственного санитарного и сельскохозяйственного надзора в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

6. Организации могут предусматривать производство мясных продуктов, с полным и неполным циклом переработки птицы.

7. Ввод их в эксплуатацию осуществляется при участии представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

8. Контроль за выполнением настоящих Правил осуществляют Государственные ветеринарная и санитарно-эпидемиологическая службы, а также ветеринарная служба организации.

9. В настоящих Правилах применяются следующие основные термины и их определения:

болезнь - это нарушение жизнедеятельности организма под влиянием инфекционного или иного чрезвычайного раздражителя с повреждением вначале физиологических функций, при продолжающихся повреждениях, переходящее в клиническое и / или гистопатологическое проявление (в органах и тканях животного);

зооантропоноз - любая болезнь или инфекция, способная естественно передаваться от животных к человеку;

дезинфекция - процедура по уничтожению возбудителей инфекционных и паразитарных болезней животных, в том числе зоонозных, проводимая после очистки объекта; ей подвергаются помещения, транспортные средства и различные предметы, которые непосредственно или косвенно могли быть заражены;

мясо - любая съедобная часть туши животного;

свежее мясо - мясо, не подвергавшееся никаким обработкам, необратимым образом, меняющим его органолептические и физико-химические показатели. В качестве свежего признается охлажденное и замороженное мясо, а также мясной фарш и механическим способом порубленное мясо;

мясные продукты - мясо, подвергшееся обработке, окончательно изменившей его органолептические и физико-химические показатели;

партия продукции - совокупность единиц продукции одного наименования типоминимала или типоразмера и исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и одновременно представленная для контроля и оформленная одним документом, удостоверяющим качество и безопасность;

мясокостная мука - твердый белковый продукт, полученный в результате термической обработки (при разделке) тканей животных, в т.ч. любой другой промежуточный белковый продукт, кроме пептидов с молекулярным весом ниже 10000 дальтонов и аминокислот.

Раздел 2

ТЕРРИТОРИЯ

10. Выбор и отвод участка под строительство объектов для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца производится при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии. Следует учитывать размещение сырьевой зоны, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, обеспечение водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, организацию санитарно-защитной зоны.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

11. Санитарно-защитная зона, устанавливается для организации, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца по принятой классификации, согласно действующим нормативным техническим правовым актам (далее - НТПА).

12. Территория организации должна быть ограждена, иметь уклон от 0,003 град. до 0,05 град. в зависимости от грунта для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

13. Территория организации должна иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную и хозяйственно-складскую, зону строгого режима.

В предпроизводственной зоне следует размещать здания административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

14. Территория организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

15. Территория организации по периметру должна быть благоустроена. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха.

Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

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

16. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка 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 зданий и 25 м - до бытовых помещений

17. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

18. Территория организации должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений, пера, помета. В теплое время года перед уборкой, не реже одного раза в день производят поливку территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

19. При въезде и выезде из организации для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. Общая длина дезбарьера должна быть не менее 12 м, длина основания (дна) - 9 м, ширина - 3 м, глубина - 40 см. Въезд и выезд из дезбарьера должен быть пологим и возвышающимся над уровнем полотна дороги на 5 - 20 см. Длина спусков в дезбарьер должна быть не менее 2 м, чтобы дезинфицирующий раствор стекал с колес и вновь попадал в него. Глубина слоя дезинфицирующего раствора должна быть не менее 25 см. Дезбарьер заполняют дезинфицирующими растворами препаратов, зарегистрированных в Республике Беларусь. Над дезбарьером оборудуют навес.

20. Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10 - 15% поваренной соли (другие средства, не замерзающие при низких температурах) или дезбарьер обогревают, подведя под ним трубы с паровым или водяным отоплением или электрообогревом.

Организации, имеющие специальные дезпомывочные пункты для автомашин и контейнеров доставки птицы, дезинфекционные барьеры у въездных (выездных) ворот, сооружают по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора.

21. Ввоз сырья на территорию организации не должен пересекаться с вывозом готовой продукции, отходов, вспомогательных материалов.

22. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой 1,5 м. Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 30 метров.

23. Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

Раздел 3

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

24. Расположение производственных и вспомогательных помещений организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца должно обеспечивать последовательность технологических процессов, короткие коммуникации конвейеров, транспортеров и других транспортных маршрутов, а также возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством и безопасностью сырья, производимой продукции, мойки, уборки и дезинфекции.

25. Производственные помещения, их площади, высота, освещение, вентиляция, отделка поверхностей стен, потолков и полов, температурные режимы и установленное оборудование должны соответствовать применяемой технологии.

26. Организации должны иметь следующие цеха, участки и отделения, требующие последовательного или обособленного расположения:

26.1. цех убои птицы:

с участками:

ветеринарного осмотра и приемки птицы;

дезпомывочный пункт для автомашин, контейнеров и другой транспортной тары;

навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убои и обескровливания;

тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы;

с отделениями:

потрошения, мойки тушек птиц;

охлаждения тушек птицы;

сортировки, фасовки и упаковки;

холодильник для охлаждения, замораживания и хранения мяса птицы и мясопродуктов;

санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);

первичной обработки перопухового сырья (с помещениями: приемки, мойки и сушки пера; сортировки и упаковки сухого пера; хранения готовой продукции);

переработки технических отходов (за территорией предприятия);

мойки и дезинфекции возвратной тары;

26.2. цех углубленной переработки мяса птицы:

с отделениями:

производства полуфабрикатов;

производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленого;

производства консервов;

производства мяса механической обвалки;

мойки и дезинфекций возвратной тары (для готовой продукции);

26.3. цех (отделение) производства мороженых и сухих яичепродуктов:

с помещениями:

яйцесклад, охлаждаемый с хорошей вентиляцией;

приемки и сортировки (овоскопии) яиц;

санитарной обработки яиц;

разбивания яиц и отделения содержимого от скорлупы, разделения содержимого яйца на белок и желток (разделение на фракции);

филтрации и перемешивания яичной массы;
ферментации (при производстве ферментированного яичного порошка);
пастеризации яичной массы;
фасовки и упаковки яичного белка, желтка и меланжа; замораживания и упаковки яичного
белка, желтка и меланжа;
сушки, фасовки и упаковки яичного порошка, яичного белка и желтка;
холодильные камеры для хранения мороженных яйцепродуктов; склад хранения сухих
яйцепродуктов;
приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;
для хранения моющих и дезинфицирующих средств;
участки:
подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошкам;
санитарной обработки внутрицеховой тары;
дезинфекции тары из-под яиц;
26.4. цех сортировки яйца:
с помещениями:
приемки и сортировки (овоскопии) яиц;
мойки и дезинфекции возвратной тары;
приготовления яичной массы;
холодильные камеры для хранения яичной массы.

Кроме того, должны быть экспедиция, бытовые помещения, производственная химико-
бактериологическая лаборатория, отделение для мойки и дезинфекции внутрицехового инвентаря
и тары под готовую продукцию, отдельное помещение для хранения этой тары, а также отдельное
помещение для централизованного приготовления дезрастворов и склада дезсредств, для хранения
оберточных и упаковочных материалов.

27. Цех производства мяса птицы с его переработкой на готовые пищевые продукты, цех
производства мороженных и сухих яйцепродуктов, цех производства технической продукции и цех
первичной обработки перопухового сырья должны быть изолированы друг от друга, и иметь
отдельные входы и санитарно-бытовые помещения.

28. Все технологические процессы производства, связанные с мойкой грязной тары, приемкой
птицы, сортировкой и санитарной обработкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья,
должны производиться в отдельных помещениях или площадках, оборудованных навесами,
канализацией, водопроводом с подводкой горячей и холодной воды. Иметь отдельные бытовые
помещения, построенные по типу санпропускника. Полы, стены, потолки должны быть выполнены
из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

29. Градирня, компрессорная, котельная, бытовые, складские и вспомогательные помещения
должны быть изолированы от производственных помещений.

30. У входов в производственные и вспомогательные помещения должны быть скребки,
решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи.

31. Вход в производственные помещения организаций лицам, не связанным с убоем и
переработкой птицы не допускается.

32. Для дезинфекции обуви рабочих и служащих, при входах на территорию организации, а
также ведущих в производственные помещения, оборудуют дезковрики, размеры которых должны
быть не менее 2 x 2,2 м из поролона или пористой резины толщиной 2 - 4 см, укладывают их в
кафельные или цементированные углубления, или металлические коррозиестойкие поддоны.
Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают механической очистке. Два - три раза
в смену увлажняют дезинфицирующим раствором препаратов, зарегистрированных в Республике
Беларусь. Дезковрики могут быть заменены ваннами для дезинфекции обуви или модулями полного
гигиенического контроля.

33. Входы и выходы основных производственных зданий организации должны быть
оборудованы тамбурами. Помещения могут не иметь тамбур, если в них не требуется поддержание
специального температурного режима.

34. Двери в производственных помещениях должны быть выполнены из материалов,
неподвергающихся коррозии, легкоосмываемых, непроницаемых и невлагоемких, устойчивых к
повреждениям и оборудованы устройствами для автоматического закрытия.

35. Внутренняя отделка потолков производственных помещений и ее состояние не должны создавать угрозы загрязнения сырья и готовой продукции. Потолки должны быть светлыми, с легко смываемым покрытием, и иметь конструкцию, не допускающую скопление грязи и плесени. На потолке не допускается образование конденсата.

36. Стены производственных и вспомогательных помещений должны быть высотой не менее 3 м, выполнены из влагонепроницаемых материалов, иметь отделку светлых тонов, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию (материалы покрытия, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь для использования в организациях по производству и переработке птицы и яйца).

37. Стыки между стенами и полом должны быть закруглены, радиус закругления - не менее 6 см. Стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсиями и другими красками, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

38. Покраска или побелка стен и потолков всех помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. Одновременно с побелкой следует производить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

39. При появлении плесени, потолки и стены производственных помещений следует немедленно очищать и обрабатывать веществами с добавлением разрешенных в Республике Беларусь, фунгицидных препаратов.

40. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото- и щелочестойких, водонепроницаемых и влагостойких материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается.

41. Конструкция теплоизоляции трубопроводов должна препятствовать проникновению насекомых.

42. Вентиляционные и световые проемы производственных и вспомогательных помещений в организациях должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

43. Для отвода вод при мойке и дезинфекции оборудования, стен и полов производственных и вспомогательных помещений предусматривается устройство трапов. Полы должны иметь достаточный уклон к трапу. Трапы должны быть с решетками. Приемники и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки.

44. Конструкции окон в производственных и вспомогательных помещениях должны обеспечивать легкий доступ для санитарной обработки как внешних, так и внутренних рам и стекол. Световые проемы, используемые в качестве вентиляционных, должны быть оснащены механизмами для открывания и защиты от проникновения птиц и насекомых.

45. Запрещается проведение ремонтных и строительных работ в производственных помещениях организации без остановки производства пищевой продукции.

46. Производственные и вспомогательные помещения должны содержаться в чистоте, подвергаться регулярной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, зарегистрированных в Республике Беларусь.

47. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают педальные бачки с крышками, а также емкости из полимерных материалов разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь для сбора санитарного брака. Бачки и емкости для брака ежедневно должны очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции средствами, зарегистрированными в Республике Беларусь.

48. Во все производственные помещения организации должны быть подведены горячая, холодная вода, пар, моющий и дезинфицирующий растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешалки.

49. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 150 кв.м; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные жидким мылом, дозатором с антисептиком для обработки рук, полотенцами разового

пользования. Раковины для мойки рук должны быть оснащены водопроводными кранами, обслуживаемые бесконтактным способом.

50. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, на расстоянии не более 15 м от рабочего места. Для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики или расфасованную питьевую воду на расстоянии не более 75 м от рабочего места.

51. Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе.

52. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств, следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом.

Для хранения уборочного инвентаря допускается использовать встроенные шкафы или закрытые ниши. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными и вспомогательными помещениями.

53. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

54. На рабочих местах должны быть находиться инструкции санитарной обработки оборудования и инвентаря, результаты оценки санитарного состояния рабочих мест и другие материалы, предназначенные для производственного персонала.

55. В планах работы организации следует предусматривать санитарные дни, не реже одного раза в месяц, для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

Для проведения санитарных дней в каждой организации должна быть создана санитарная комиссия. Результаты проведенной работы фиксируются в журнале и подписываются ответственным лицом.

56. Для уборки производственных и вспомогательных помещений рекомендуется использовать средства механизации (пылесосы, установки для мойки и дезинфекции и др.).

57. Двери в производственных цехах по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю, следует подвергать мойке и дезинфекции. Ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин должны протираться каждую смену.

58. Внутреннюю сторону оконного, фонарного остекления и рам следует не реже одного раза в месяц очищать и промывать; наружную сторону - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения. Пространство между рамами следует очищать от пыли и промывать по мере загрязнения.

59. Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц должен очищать специально обученный персонал.

60. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией.

61. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать.

62. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила каждую смену должны протираться влажной тканью, смоченной растворами дезинфицирующих средств.

63. Помещения, предназначенные для хранения готовых продуктов и полуфабрикатов, должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 1 раза в полгода и во время профилактического перерыва, после освобождения от продукции.

64. Температура и относительная влажность воздуха в производственных и вспомогательных помещениях должны соответствовать технологическим регламентам для птицеперерабатывающей промышленности.

65. Во всех помещениях требующих обеззараживания воздуха устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета 2,5 Вт/кв.м.

66. Стекла бактерицидных ламп должны очищаться ежедневно.

67. Бытовые помещения размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. При размещении бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

68. В состав бытовых помещений организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца входят: гардеробные для верхней, рабочей и домашней одежды, отдельно для санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, маникюрная, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

69. Бытовые помещения для работающих в ремонтных мастерских, котельной, и других подсобных цехах следует предусматривать отдельно от производственных.

70. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца оборудуют по типу санпропускника.

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

72. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

73. Душевые должны совмещаться с гардеробными, а также иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамейками. В них должны быть предусмотрены открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

74. Умывальные должны совмещаться с гардеробными санитарной одежды; количество их рассчитывается на число работающих в наибольшую смену.

75. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной санитарной одежды должны входить в состав бытового блока, и быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

76. При количестве работающих женщин 100 и более в смену рядом с туалетами должно быть оборудовано помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин в бытовых помещениях должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женском туалете - с входом из тамбура.

77. Туалеты должны иметь шлюзы, снабженные вешалками для санитарной одежды, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезинфицирующими ковриками у входа, унитаза - педальным спуском, раковины для мойки рук водопроводными кранами обслуживаемые бесконтактным способом.

78. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом, устройством для антисептики рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами, оборудованы водопроводными кранами обслуживаемые бесконтактным способом.

79. Не разрешается располагать уборные, душевые комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими, учебными, культурного обслуживания, общественных организаций, здравпунктов, общественного питания.

80. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на всю высоту, в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин - на высоту 2,0 м, выше - до низа несущих конструкций - окраске эмульсионными или другими разрешенными санитарным надзором красителями, в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской светлых тонов, или пластиком - во всех других помещениях - известковой побелкой, полы - керамической плиткой.

Полы во всех бытовых помещениях - облицовывают керамической плиткой и другими материалами, допущенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь для применения в пищевой промышленности.

81. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли; полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

82. Шкафы в гардеробных ежедневно очищают влажным способом и дезинфицируют растворами дезинфицирующих средств не реже одного раза в неделю.

83. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

84. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими средствами и дезинфекции не менее одного раза в смену.

85. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее 2 раз в течение смены дезинфицирующим раствором.

86. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный промаркированный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.).

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

87. После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств с экспозицией согласно наставлению.

88. Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, запрещается.

89. Пункты питания могут находиться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

90. У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель и электрополотенцами; при необходимости оборудуются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

91. При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано кипятильником, холодильником, оборудованием для подогрева пищи, столами и стульями, вешалками для санитарной одежды, умывальником для мытья рук и моечной ванной для мытья посуды. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

92. Запрещается использование бытовых помещений для других целей.

Раздел 4

ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

93. Организации должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества.

94. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

95. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ, план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

96. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

Количество резервуаров для хранения воды на производственные нужды должно быть не менее двух, при этом в каждом резервуаре должно храниться не менее половины объема от суточного потребления воды, с учетом возможности профилактического ремонта.

Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и очистки они должны быть оборудованы люками, скатами и лестницами.

Вода в накопительном резервуаре из артезианской скважины, должна подвергаться контролю согласно существующим схемам.

Воду, подаваемую городским водопроводом в производственные цеха и участки (производство мяса птицы, яйцепродуктов, консервов, мяса механической обвалки, колбасно-кулинарных изделий, полуфабрикатов, кормовых и технических продуктов, перопухового сырья), на вводе, в накопительном резервуаре, исследуют на химико-бактериологические показатели не реже 1 раза в квартал; при использовании воды из открытых водоемов и колодцев - не реже 1 раза в декаду согласно действующим нормативным техническим правовым актам.

97. Устройство системы водоснабжения организаций должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

98. Для системы водоснабжения должна использоваться вода, в соответствии с требованиями действующих ТНПА. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

99. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном помещении и содержаться в исправном техническом и отвечающим санитарным нормам состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока воды при отборе проб для лабораторного исследования.

100. В организации должны быть в наличии и предъявляться по требованию органов государственного ветеринарного надзора схемы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственного водоснабжения, технического водоснабжения, отопления и канализации. На схемах должны быть нанесены точки отбора проб воды для производственного лабораторного контроля. Корректировка схем производится ежегодно, о чем на схемах делается отметка главным инженером организации или другим ответственным лицом.

101. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

102. Подпитка оборотных систем водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

103. Для питания оборотных систем холодильных установок компрессоров, вакуумных выпарных установок; подводки к смывным бачкам унитазов и к писсуарам, наружной мойки автомашин, расхолодки продувочных вод котельных, полива территории - допускается использование технической воды.

104. Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции по плану, согласованному с органами государственного санитарного надзора.

105. Ежегодно должна проводиться проверка технической исправности и, при необходимости, ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и др.

106. После каждого ремонта водопровода он должен быть промыт и продезинфицирован с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек.

107. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии; дата и время проведения ремонта, результаты лабораторного контроля дезинфекции и другая информация.

108. Во всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация организации обязана немедленно сообщить в органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор и учреждения коммунального хозяйства.

109. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом. Для хранения шлангов устанавливаются кронштейны.

110. Организация должна быть бесперебойно обеспечена горячей водой.

111. Горячая и холодная вода подводятся ко всем моечным ваннам и раковинам, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

112. В организации с централизованной системой горячего водоснабжения на всех моечных участках должно предусматриваться аварийное автономное горячее водоснабжение.

113. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

114. Внутренние сети холодного и горячего водоснабжения, технического водоснабжения, для транспортировки моющих и дезинфицирующих растворов, ледяной воды должны быть окрашены в сигнальные цвета.

115. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

116. Организация должна быть обеспечена системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Соединения между производственной и

бытовой системами канализации запрещаются. Каждая система должна иметь самостоятельный выпуск в наружную сеть.

117. Для сбора и удаления атмосферных осадков должна предусматриваться ливневая канализация. Сброс бытовых и производственных сточных вод в систему ливневой канализации не допускается.

118. При сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются в соответствии с действующими ТНПА.

119. При наличии собственных очистных сооружений условия сброса отработанных сточных вод определяются санитарными правилами и нормами охраны поверхностных вод от загрязнения.

120. Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами и организациями, осуществляющими государственный санитарный надзор. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

121. Сточные воды после мытья стен и полов производственных помещений, а также технологического оборудования отводятся через специальные трапы.

122. Сточные воды должны подвергаться механической, химической и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

123. Соединение стоков воды от работающих агрегатов и аппаратов производства пищевых продуктов непосредственно с канализацией не допускается.

124. Дворовые сети канализации на территории предприятия необходимо располагать ниже водопроводных коммуникаций.

Допускается также заложение водопроводных и канализационных сетей на одной глубине в случае соответствия оборудования мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояния между параллельно идущими коммуникациями в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

125. Все системы бытовой и производственной канализации в организации должны быть закрытыми. Сброс производственных сточных вод от технологического оборудования на пол, открытые лотки, дренажи, в открытые водоемы без соответствующей очистки не допускается.

126. Технологическое оборудование, резервуары, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20 - 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки.

127. Трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях или подвесные, должны быть водонепроницаемыми, проектироваться так, чтобы они не располагались над технологическим оборудованием, рабочими местами, а также готовой продукцией. Устройство ревизий в канализационных стояках, находящихся в производственных и вспомогательных помещениях, в ходе производственного процесса, запрещается.

128. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов, за исключением случаев заключения стояков в оштукатуренные короба по металлической сетке и отсутствия в их пределах ревизий, и они не должны размещаться в непосредственной близости с технологическим оборудованием.

129. Внутри зданий организаций устройство смотровых канализационных колодцев запрещается.

Раздел 5 ОСВЕЩЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

130. Естественное и искусственное освещение производственных, вспомогательных и бытовых помещений должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

131. В производственных, вспомогательных и административно-бытовых помещениях должно максимально использоваться естественное освещение.

В производственных помещениях наиболее приемлем световой коэффициент (СК) в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях - не меньше 1:10.

132. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и другими предметами внутри и вне здания.

Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены заменять новыми.

133. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т.д. должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже двух раз в году снаружи. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в месяц.

134. В случае перепланировки, изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствии с нормами освещения.

135. В производственных и вспомогательных помещениях зданий следует предусматривать устройства для безопасной и эффективной очистки стекол световых проемов, светоаэрационных фонарей и для ремонта стен и потолков помещений (подходы к световым проемам, устройства для подвески люлек, передвижные вышки и другие).

136. Искусственное освещение должно быть общим и комбинированным и должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

137. В качестве светильников в производственных помещениях, административно-бытовых помещениях необходимо использовать люминесцентные лампы, а в помещениях с вредными условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, складские помещения и т.п.) - лампы накаливания.

138. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

139. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможные попадания осколков стекла в продукт. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

140. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12V, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 кв.мм.

141. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности. Чистка светильников должна производиться не реже 2 раз в месяц.

142. Эксплуатация осветительных установок с перегоревшими или исчерпавшими свой ресурс лампами, ламп без защитной арматуры во всех помещениях не допускается. Данные лампы должны своевременно заменяться.

143. Вышедшие из строя или исчерпавшие свой ресурс лампы, содержащие ртуть, должны накапливаться в специально выделенном помещении и регулярно, не реже одного раза в год, передаваться в специализированные предприятия для утилизации. Выбрасывание ламп в мусор, хранение на открытом складе или складе, предназначенном для хранения других материалов, изделий, готовой продукции запрещается.

144. Кроме основного освещения, в организации должно быть аварийное искусственное освещение.

145. В организации при использовании средств отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях должен быть создан благоприятный микроклимат для:

- работы обслуживающего персонала;
- сохранения продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранности оборудования.

146. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать на рабочих местах в производственных, вспомогательных, бытовых и административных помещениях параметры микроклимата в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

При работе во вредных условиях труда обслуживающий персонал должен быть обеспечен специальной одеждой и обувью, средствами индивидуальной защиты.

147. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей организаций или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и др.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов, допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

148. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры, необходимой для хранения продуктов или материалов. В неотопливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

149. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку. Поверхность их должна быть выполнена из легко очищаемых материалов, и регулярно очищаться от пыли.

150. Концентрация химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям действующих НТПА.

151. Устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами не допускается.

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

153. Приточный воздух, подаваемый в производственные помещения, должен подвергаться фильтрации, а также поступающий в производственные помещения с открытыми технологическими процессами - очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки.

154. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров микроклимата в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, окислов азота, озона и др.).

155. Кратность воздухообмена отдельных помещений производственных и подсобных зданий принимается в соответствии с действующими требованиями НТПА.

156. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

157. Оборудование являющееся источником пыли должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и др.)

158. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

159. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

160. Устройства вытяжной вентиляции следует размещать от воздухозаборных устройств на расстоянии не менее 10 метров по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии менее 10 метров.

161. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях баланс притока и вытяжки.

С целью локализации вредных веществ в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, устанавливается положительный дисбаланс.

Системы принудительной и естественной вентиляции должны исключать возможность попадания воздуха из "грязных зон" предприятия в "чистые".

162. Конструкция оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха должна обеспечивать легкий доступ для ее мойки и дезинфекции, она должна иметь покрытие, стойкое к применению моющих и дезинфицирующих средств, подвергаться регулярным санитарным обработкам и содержаться в постоянной чистоте.

163. Водоснабжение камер орошения, увлажнения, доувлажнителей и других устройств, используемых на предприятии для обработки приточного и рециркуляционного воздуха, должно производиться водой питьевого качества.

164. Вентиляционные установки после реконструкции и капитального ремонта вводимые в эксплуатацию или вновь оборудованные, подвергаются приемочным инструментальным испытаниям с определением их санитарно-гигиенической эффективности.

165. На действующие или вновь оборудованные вентиляционные установки в организациях должны быть технические паспорта, в которые указываются результаты технических и гигиенических испытаний определения их технической исправности и санитарно-гигиенической эффективности. Испытания должны проводиться не реже 1 раза в три года, а также при обнаружении несоответствия состояния воздушной среды в производственных помещениях санитарным нормам, после реконструкции или ремонта вентиляционных установок.

166. Вентиляционные каналы, воздухопроводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год, разбирать и очищать их внутреннюю поверхность, а также производить замену защитных фильтров.

167. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать шум и вибрацию, превышающую допустимые уровни.

Раздел 6 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

168. При проектировании, строительстве, реконструкции объектов организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца должны соблюдаться требования по охране окружающей среды в соответствии с действующими ТНПА.

169. В целях охраны окружающей среды и здоровья населения, в организации должны быть разработаны, и осуществляться мероприятия, предотвращающие загрязнение почвы, подземных вод и водоемов, атмосферного воздуха, образование шума, вибрации и других физических факторов выше допустимых уровней.

170. Организации должны иметь, утвержденные в установленном порядке, проекты предельно-допустимых выбросов вредных веществ в атмосферу, сбросов сточных вод в городские коммунальные системы канализации или водоемы, соблюдать их и обеспечивать лабораторный контроль за количеством и составом промышленных выбросов в атмосферу, сточных вод в городские сети канализации и водоемы.

171. Для сбора и удаления сточных вод канализация должна быть подключена к канализационным сетям населенных пунктов или иметь собственную систему канализационных сооружений. Сброс в водоемы, выгребные ямы и поглощающие колодцы сточных вод без соответствующей очистки запрещается.

172. Твердые производственные отходы необходимо собирать и вывозить в отведенные места на полигоны твердых бытовых отходов. Токсичные отходы подвергаются промышленной переработке.

173. Работа технологического оборудования и вытяжной вентиляции с неработающими, неисправными или неэффективными очистными сооружениями не допускается.

174. Ответственность за разработку и выполнение мероприятий по охране окружающей среды возлагается на администрацию организации.

Раздел 7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, АППАРАТУРА, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА И ТАРА

175. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

176. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

177. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, короткие и прямые коммуникации транспортных средств, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

178. При расстановке оборудования должен быть обеспечен свободный доступ работающих к нему для проведения контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также для мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

179. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечивался полный слив моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть доступны для чистки, мойки и

дезинфекции. Запрещается использование ртутных контрольно - измерительных приборов, а также стеклянных спиртовых термометров без защитной оправы.

180. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда и тара должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности. Не допускается использование дерева и других не влагоустойчивых, с неровной поверхностью материалов.

Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими и изготовлены из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

181. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть изготовлены или обшиты снаружи нержавеющей металлом или окрашены краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими вредные вещества, не допускается.

182. Потребительская тара не должна влиять на качество и безопасность продукта, а также обеспечивать сохранность его в процессе транспортировки, хранения и реализации. Используемые для упаковки продуктов переработки птицы упаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА и быть разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь к применению для контакта с пищевыми продуктами.

183. Запрещается использовать одни и те же весы для взвешивания сырья и готовой продукции.

184. Внутрицеховой транспорт и тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и промаркированы. Использование их не по назначению не допускается.

185. Чистая тара для готовой продукции должна храниться на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

При длительном хранении (более одной смены) перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

186. Для продукции, непригодной в пищу, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара, изготовленная из нержавеющей стали или полимерных материалов. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведенном для нее помещении.

187. В производственных цехах и складских помещениях для подъема и перемещения грузов использование автотранспорта с двигателями внутреннего сгорания запрещается.

Раздел 8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС И ВЫПУСК ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

188. Все этапы технологических процессов должны проводиться в соответствии с действующими ТНПА.

189. Ведение технологических процессов на всех этапах производства документируется. Используемые на предприятии формы регистрации параметров технологического процесса (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии пищевой продукции от первого технологического этапа до последнего.

Журналы регистрации параметров технологических процессов должны быть прошнурованы, пронумерованы и храниться у ответственных лиц на производстве.

190. Компьютерные программы, используемые в управлении технологическими процессами и регистрации технологических режимов в организации, должны быть защищены от вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников организации.

191. Поступающее для переработки сырье, должно отвечать требованиям действующих ТНПА и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность (качественное удостоверение, ветеринарный сертификат или свидетельство). На предприятии должен быть организован входной контроль сырья, в том числе лабораторный. Запрещается в организации по производству, переработке птицы и яйца ввозить из птицеводческих организаций и перерабатывать трупы птицы и отходы инкубации.

192. Для производства продукции из мяса птицы используются пищевые добавки, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

193. Пищевое сырье в складских помещениях должно храниться на стеллажах, поддонах и подтоварниках. Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, не зараженных амбарными вредителями, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью

воздуха не более 75%. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, хранение непищевых материалов запрещается.

194. Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от пола, 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

195. Запрещается проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты. Во время производственного цикла допускается проведение ремонта помещений и технологического оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами. В каждом цехе должен вестись журнал учета ремонтных работ технологического оборудования с указанием в нем даты, времени начала и окончания, наименование выполненных работ и фамилии специалиста их проводившего.

196. В производственных цехах должен вестись учет боя стеклянных предметов и иметься выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

197. Сырье и вспомогательные материалы допускаются на производство только при наличии заключения производственной лаборатории об их качестве, результаты которого отражаются в журналах. Подготовка сырья производится в отдельных помещениях, в производственные цеха оно должно поступать только во внутрицеховой таре.

198. Тару с сырьем и вспомогательными материалами необходимо вскрывать таким способом, чтобы исключить попадание посторонних предметов в продукцию. Для удаления ферропримесей из сухих сыпучих продуктов используют металлоулавливающие устройства.

199. Тару перед вскрытием необходимо ополаскивать и насухо вытирать бумажными полотенцами.

200. Слежавшиеся сухие продукты перед использованием дробят и просеивают.

Подготовку яиц для переработки или реализации осуществляют в отдельных помещениях (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой, помещение для мойки и дезинфекции яиц, помещение для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику, производящему обработку яиц, приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.

201. Качество куриных яиц проверяют при помощи овоскопа и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Яйца обрабатывают в четырех секционной ванне в следующем порядке:

в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40 - 45 град. С в течение 5 - 10 минут;

во второй секции - обрабатывают в 0,5% растворе кальцинированной соды с температурой 45 град. С в течение 5 минут;

в третьей секции - дезинфицируются разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами согласно инструкции по применению;

в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

Вымытые яйца тут же используют, хранить их после мойки запрещается.

С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу, яйца разбивают над емкостью небольшого размера, вливая в нее сразу не более 5 яиц, содержимое тщательно осматривают.

Полученную яичную массу процеживают через сито с ячейками не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +5 град. С не более одного часа. Хранение яичной массы охлаждения запрещается.

Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, использовать их для других целей запрещается.

202. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения. Тара и упаковочные материалы должны храниться в отдельном помещении. Хранение их в производственных цехах запрещается.

206. Маркировка продукции должна производиться соответствии с действующими ТНПА.

203. Камеры хранения должны быть оснащены психрометрами. Температура и относительная влажность в камерах готовой продукции, а также порядок хранения и сроки годности готовой продукции должны контролироваться лабораторией не менее 2 раз в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в журнале.

204. Готовая продукция в камере должна размещаться по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии. Отпуск готовой продукции производится специально назначенными работниками, которые несут административную ответственность за выпуск продукции без документов, удостоверяющих качество и безопасность, ветеринарного свидетельства.

205. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой.

206. В холодильных камерах все грузы в таре укладываются на решетки из брусьев или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции.

207. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают фунгицидами. Оценку санитарного состояния камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают заведующий производством или ветеринарный врач предприятия. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом.

Раздел 9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ЦЕХЕ УБОЯ ПТИЦЫ

208. Птица, предназначенная для убоя, должна поступать из птицеводческих организаций (территорий) благополучных по заразным заболеваниям.

209. Доставку птицы осуществляют специальным автотранспортом, предназначенным для перевозки птицы, который обеспечивает защиту птицы от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

210. К сдаче-приемке предъявляется птица после выдержки в хозяйстве без корма (сухопутная птица 6 - 8 ч и водоплавающая 4 - 6 ч).

211. Каждая партия птицы, направляемая для убоя, сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, с обязательным указанием в них сведений, предусмотренных формой ветеринарного свидетельства (ветсправки), в том числе о плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным болезням, а также последних сроках применения антибиотиков, гормональных и стимулирующих препаратов и других препаратов в соответствии с действующими ТНПА.

212. При поступлении партии птицы в цех убоя ветеринарный врач при ее приемке должен проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства (ветсправки), убедиться соответствию данных, указанных в сопроводительном ветеринарном документе о наличии поступившего поголовья птицы фактическому, провести предубойный ветеринарный осмотр, дать указание о порядке выгрузки и направлении ее на убой.

213. Одновременно проверяют наличие других сопроводительных документов и соответствие записи о количестве птицы в товарно-транспортной накладной. Количество доставленной птицы определяют приемщик и сдатчик после взвешивания и выгрузки.

214. Убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям организаций производится на убойных цехах организации по разрешению Государственной ветеринарной службы. Переработку такой птицы осуществляют с полным потрошением. По окончании работы проводят мойку и дезинфекцию технологического оборудования и помещений. Ветеринарно-санитарную оценку тушек птицы и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с действующими ТНПА.

215. В организациях при отправке на убой птицы проводится ветеринарный осмотр, в результате которого больную и подозрительную в заболевании птицу отсортировывают и перерабатывают на санитарной бойне. Сортировка проводится по следующим признакам: взъерошенность оперения, опухание суставов, синусов головы, сережек; истечения из носа, глаз, клюва; понос, наличие оспинок на гребне, сережках и др. Тушки такой птицы подлежат полному потрошению, тщательной ветеринарно-санитарной экспертизе, а мясо обеззараживают по режимам в соответствии с действующими ТНПА.

216. При поступлении больной птицы и подозрительного по качеству сырья или обнаружения их во время производства птицепродуктов, ветеринарная служба и администрация организации обязаны немедленно принять все меры к исключению возможности распространения инфекционных болезней и согласно действующему законодательству и сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе организации, откуда поступила птица. Также, в установленных законодательством случаях (при выявлении зооантропонозных заболеваний) сообщение направляется территориальным органам государственного санитарного надзора по месту отправки птицы и нахождения организации переработки.

217. Запрещается возвращать поставщикам птицу, не соответствующую требованиям ТНПА, а так же трупы птиц, обнаруженных при приемке. Больную, подозрительную в заболевании, с травматическими повреждениями птицу убивают на санитарной бойне или в конце смены в убойном цехе с последующей дезинфекцией цеха.

218. Павшую птицу, обнаруженную при приемке, направляют на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза. При необходимости трупы направляют в государственную ветеринарную лабораторию для микробиологического исследования. Ветеринарный врач цеха убой птицы оформляет акт с указанием причины падежа птицы и направляет трупы в специальных емкостях (закрытые контейнеры, бачки с крышками) на техническую утилизацию. Рабочие, осуществляющие прием и навешивание живой птицы на подвески конвейера не должны допускать ее травмирования.

219. На участке навешивания птицы должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены рекомендуется периодически распылять чистую воду для осаждения пыли и пероуховых частиц из воздуха. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы должны работать в респираторах или марлевых повязках и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).

220. Одновременно на линии перерабатывают птицу только одного вида и возрастных групп. При доставке на переработку одновременно сухопутной и водоплавающей птицы, рекомендуется вначале переработать сухопутную птицу (цыплят, цыплят-бройлеров, кур, индеек, индюшат, цесарок, цесарят), затем водоплавающую (уток, утят, гусей, гусят).

221. Оглушение птицы должно проводиться в специальных агрегатах, так чтобы не прекращалась деятельность сердца, и птица находилась в оглушенном состоянии в течение всего времени движения конвейера в процессе обескровливания.

222. Рабочее напряжение контактной среды должно устанавливаться в соответствии с ТНПА: для цыплят яичных пород 90 - 110V, цыплят-бройлеров 70 - 80V, кур 130 - 140V, продолжительность не более 6 секунд. Периодически должен проводиться контроль эффективности оглушения. Для этого птицу средней массы пропускают через установку с напряжением установленным персоналом цеха в обычном режиме работы, далее ее вынимают из подвески конвейера и укладывают в клетку. Если птица не подает признаков жизни более 2-х минут, она считается убитой и напряжение оглушения должно быть уменьшено.

223. Воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек, запрещается заливать в ванны на ночь. Необходимо, чтобы поступление воды в данные резервуары осуществлялось навстречу продвижения тушек птицы, т.е. тушки птицы должны покидать резервуар там, куда поступает свежая вода.

Воду в вышеуказанных ваннах заменяют по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в смену.

224. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть очищена от загрязнений, пера и прогмета по режимам, предусмотренным технологической инструкцией по переработке птицы, но не менее 30 мин при температуре 80 град. С.

225. Технологический процесс убой и вскрытия кровеносных сосудов должен обеспечивать полное обескровливание тушек птицы. Убой птицы должен осуществляться не позднее 30 секунд после оглушения.

226. Обескровливание кур, цыплят, и цыплят-бройлеров проводится в течение 90 - 120 секунд, уток, утят, гусей и гусят, индеек и индюшат - 150 - 180 секунд в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

Поверхности туннелей, желобов на этом участке должны быть металлическими, бетонными или облицованными плиткой, хорошо очищаемыми, доступными для санитарной обработки. Контроль правильности убой осуществляется визуально - из тушки должна вытекать струя крови.

227. При снятии оперения с птицы любыми типами машин последние должны быть ограждены с целью предотвращения разбрасывания пера и загрязнения помещения цеха. Желоб для сбора и подачи пера на обработку должен быть снабжен решеткой, не допускающей попадания в насос выпавших из подвесок тушек.

228. Режимы тепловой обработки для разных видов птиц устанавливаются в соответствии с действующими ТНПА. Обработка должна исключать термическое повреждение кожи (температура

воды в аппаратах тепловой обработки при: мягком режиме ошпарки для цыплят, цыплят-бройлеров, кур 53 - 54 град. С; жестком режиме ошпарки для цыплят, цыплят-бройлеров 60 град. С, для кур 62 град. С). Продолжительность 80 - 120 секунд для всех видов ошпарки птицы. На тушки и рабочие органы перосъемных машин, в момент снятия оперения с птицы, должна непрерывно подаваться вода с температурой 45 - 50 град. С для смыва с них пера, различных загрязнений и предотвращения дополнительного обсеменения микрофлорой.

229. Не допускается накопление пера, крови и других продуктов в желобах, решетках, трапах, необходимо постоянно следить за их очисткой.

230. Запрещается на участке снятия оперения сушить, складировать и хранить перо.

231. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки должны быть ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

232. Процесс потрошения осуществляют над желобами или ленточными транспортерами.

Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для дезинфекции рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды с бесконтактным способом управления.

233. Во время работы поверхности машин для вырезания клоаки, вскрытия брюшной полости, извлечения внутренних органов, соприкасающиеся с тушками и их органами, должны обмываться водопроводной водой под давлением не менее 10 атм.

234. Автоматическим устройством (манипулятором) запрещается извлекать внутренние органы из тушек кур-несушек и родительского поголовья.

235. При вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование.

236. Ножи и другие инструменты, используемые на технологических операциях по потрошению птицы, должны меняться через каждые 30 минут работы и дезинфицироваться в соответствии с действующими ТНПА.

237. К месту проведения ветсанэкспертизы тушки поступают с извлеченными из грудобрюшной полости внутренними органами, висящими на тушках.

238. Рабочее место ветеринарного врача, проводящего ветсанэкспертизу, должно быть расположено на участке конвейера после извлечения внутренних органов и оборудовано дополнительным освещением (не менее 540 люкс), зеркальной панелью для осмотра птицы, водопроводом с горячей и холодной водой, раковиной со смесителем для мытья рук, емкостью для дезраствора, стерилизатором, емкостями с крышками из нержавеющей стали для сбора ветеринарных конфискатов, а также вешалками с подвесками для временного размещения тушек с патологическими изменениями, устройствами для регистрации выявленных случаев заболеваний (подставкой для записей результатов ветсанэкспертизы) и выключателем для остановки конвейерной линии. Каждая тушка должна быть подготовлена рабочим предприятия или автоматическим устройством таким образом, чтобы все органы и грудобрюшная полость тушки были хорошо видны для осмотра и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. До ветеринарного осмотра не должно допускаться отделение внутренних органов от тушки.

239. При проведении ветсанэкспертизы осматриваются внешняя и внутренняя поверхность тушки птицы, внутренние органы (сердце, легкие, печень, селезенка, яичники, семенники, желудок с кишечником). В случае обнаружения на тушке, внутренних органах, на серозных оболочках патологических изменений - тушку снимают с конвейера вместе с внутренними органами и подвергают дополнительному исследованию; если патологоанатомическое исследование не позволяет поставить диагноз, то тушка и внутренние органы должны быть направлены в лабораторию на исследование; ежедневно результаты ветеринарно-санитарной экспертизы должны заноситься в журнал (проверить по журналу данные полученных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований, а также уточнить какие меры применяются при выявлении заболеваний). Переработка птицы до завершения ветеринарно-санитарной экспертизы запрещена. По результатам экспертизы ветеринарный врач предприятия должен дать ветеринарно-санитарную оценку об использовании мяса птицы и субпродуктов.

240. Организация труда ветеринарного врача зависит от скорости конвейера и благополучия перерабатываемой птицы. При переработке на линии производительностью 500 - 1000 голов в час ветеринарно-санитарную экспертизу проводит один ветеринарный врач и один помощник, в

обязанности которого входит перевешивание подозрительных тушек на вешала и запись патологоанатомических изменений, обнаруженных врачом. При переработке на линии до 3000 голов в час экспертизу проводят два врача и один помощник, при переработке свыше 3000 голов в час - три врача и два помощника.

241. Осмотр тушек птиц и их органов проводят согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы.

242. Кишечник, отбракованные внутренние органы и части тушек не должны скапливаться в цехе. Их собирают в специальные желоба или емкости и немедленно перекачивают по трубопроводам или транспортируют специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками, на производство сухих животных кормов.

После вывоза отходов тару и транспорт моют и дезинфицируют на специальном участке, изолированном от готовой продукции, а также очищают, моют и дезинфицируют трубопроводы в конце смены.

243. Тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования, хранят в холодильнике санитарной камеры или в камере общего холодильника на специально отгороженном участке до получения результатов лабораторного анализа.

244. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмывают водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используют шланги с насадкой. Мойку тушек снаружи производят в бильно-моечных, бильно-очистных или душевых устройствах.

245. Запрещается применять салфетки, тряпки для сухого туалета тушек птицы.

246. Запрещается охлаждать условно годные, непотрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду.

247. При охлаждении тушек птицы должны соблюдаться установленные технологической инструкцией температурные режимы. Температура ледяной воды в ванне охлаждения должна быть 0 - 2 град. С. Ее заменяют по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену. Не допускают падения тушек в ванну. В случае падения тушек в ванну и пребывания в ней более 30 минут, их направляют на техническую утилизацию. Полупотрошенные тушки после душирования, охлаждают в установках туннельного типа для интенсивного охлаждения и в камерах охлаждения при температурных режимах согласно ТНПА. Во время охлаждения должны соблюдаться следующие требования: обеспечение постоянной смены охлаждающей воды с общим расходом не менее 2,5 л на одну тушку.

248. Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют препараты, зарегистрированные в Республике Беларусь.

249. Тушки птицы упаковывают в пакеты из полимерной пленки с нанесенной маркировкой и словом "Ветосмотр"

250. Тушки птиц, поступающие на упаковку, по качеству технологической обработки должны соответствовать требованиям ТНПА и иметь температуру в толще грудной мышце не выше 4 град. С.

251. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.

252. Обратную тару перед повторным использованием тщательно просматривают, не отвечающую санитарно-гигиеническим требованиям, а также деформированную, поврежденную, изымают из обращения.

253. Тару, поступающую из торговых организаций для повторного использования, обязательно подвергают санитарной обработке (дезинфекции).

254. Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха. Перед упаковкой тушек дно и стенки деревянных, металлических, полимерных ящиков выстилают бумагой, ящиков из гофрированного картона - пергаментом, полиэтиленовой пленкой, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь для упаковки пищевых продуктов.

255. Краска, используемая для штамповки, клей, применяемый для наклеивания бумажных этикеток при маркировке тары с готовой продукцией, не должны иметь резкого, стойкого запаха, который может передаваться продукту.

256. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 мин. Температурный режим в отделении сортировки не должен превышать 12 град. С.

257. Запрещается хранить мясо птицы вместе с непищевыми продуктами, а также с недоброкачественными пищевыми продуктами или продуктами, имеющими резкий запах, вблизи сырых мест, канализационных, водопроводных труб и отопительных приборов.

258. В камерах хранения и в цехах ящики с тушками устанавливают в штабеля. Нижние ящики ставят на рейки, поддоны.

259. Перед отправкой в реализацию тушки птицы подвергают ветеринарно-санитарной экспертизе по органолептическим показателям, в соответствии с действующими ТНПА.

260. Тушки, имеющие признаки порчи, направляют на исследование в ветеринарную лабораторию. По результатам исследований ветеринарной лабораторией дается заключение о дальнейшем использовании партии тушек птицы.

261. Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы должны соответствовать технологической инструкции по переработке птицы и технологической инструкции по обработке субпродуктов птицы. После осмотра ветеринарным врачом проведения ветсанэкспертизы оценки их охлаждают или замораживают. Запрещается хранить мышечные желудки птиц без их предварительной очистки и промывки от содержимого.

262. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 мин.

263. Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре воздуха не более 12 град. С и проводиться на оборудовании в потоке. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды.

264. Условия и продолжительность хранения тушек, субпродуктов, температура в толще мышц тушек контролирует технологическая и ветеринарная службы предприятия согласно существующих ТНПА. Для регистрации температуры, влажности в холодильных камерах устанавливают измерительные приборы и средства автоматического контроля, регистрирующие температуру и влажность воздуха, а при необходимости принудительную вентиляцию.

265. Предубойный осмотр птицы, ветеринарно-санитарную экспертизу тушек и внутренних органов, органолептическую оценку мяса птицы, ветеринарно-санитарный контроль за санитарным качеством мяса птицы в процессе производства, хранения и выполнением ветеринарно-санитарных правил на производстве осуществляют ветеринарные врачи.

В обязанности ветеринарного врача не входит определение упитанности и категорийности тушек птицы.

266. На реализуемые партии мяса и субпродуктов птицы оформляют сопроводительные документы в установленном порядке.

Качественное удостоверение оформляется специалистами, определенными приказом руководителя организации, а ветеринарным врачом оформляются ветеринарные свидетельства по установленной форме. Запрещается выпускать с предприятия тушки птицы и продукцию, упакованные в неисправную тару, с нечеткой или неправильной маркировкой, не соответствующую содержимому, без документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции. Возврат продукции из торговой сети в организацию запрещается.

Раздел 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОТДЕЛЕНИИ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

267. Сырьем является перо и пух, снятые с тушек здоровой птицы, поступившей из благополучных по инфекционным, инвазионным и массовым незаразным заболеваниям организаций.

268. Перопуховое сырье должно подвергаться первичной обработке сразу после снятия с тушек птиц.

269. Транспортирование перопухового сырья в отделение первичной обработки производится одним из следующих способов: по гидрожелобу, передувкой сжатым воздухом, перекачиванием насосом, транспортером или тележками.

270. Запрещается оставлять на ночь, накапливать и хранить перопуховое сырье в тележках, центрифугах, сушильных и упаковочных машинах.

271. Высушенное перопуховое сырье подлежит упаковке в сухие чистые мешки, которые затем маркируют.

272. Мешки с перопуховым сырьем для временного хранения укладывают в штабеля высотой не более 3 м и шириной не более 4 мешков в ряду. Расстояние между штабелями должно быть 30 - 40 см, а между штабелями и стеной таким, чтобы обеспечить санитарную обработку пола и стен.

Раздел 11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ЦЕХУ СОРТИРОВКИ ЯИЦ

273. Куриные пищевые яйца должны соответствовать требованиям действующих ТНПА.

274. Приемку яиц, поступающих на обработку, оформляют актом или накладными внутрихозяйственного назначения, в которых указывают количество упаковок и количество яиц от каждого птичника.

275. Сортируются яйца по массе на специальных машинах или поточных автоматизированных линиях с проведением овоскопии, согласно действующих ТНПА. Яйца с чистой скорлупой поступают непосредственно на сортировку.

276. Для мойки загрязненных яиц используют синтетические моющие препараты, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

277. При использовании поточных линий по обработке яиц разделение яиц на чистые и загрязненные не проводится.

278. Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на диетические и столовые. К диетическим относятся яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения, к столовым - срок хранения не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 суток. Куриные пищевые яйца сортируют не позднее чем через одни сутки после снесения.

279. Диетические и столовые яйца подразделяют на четыре категории: высшая, отборная, первая и вторая в зависимости от массы в соответствии с требованиями ТНПА.

280. Маркируют яйца методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Каждое диетическое яйцо маркируют красной, а столовое - синей краской, разрешенной к применению для пищевых целей Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Категории диетических и столовых яиц обозначают: высшая - В, отборная - О, первая - 1, вторая - 2.

281. При нанесении маркировки на диетических яйцах указывают вид, категорию и дату сортировки (число, месяц), на столовых - вид и категорию. Высота цифр, обозначающих категорию и дату сортировки, должна быть не менее 3 мм.

282. Рассортированные яйца должны быть упакованы отдельно по видам и категориям в коробки из гофрированного картона и в коробки для мелкоштучной фасовки из картонных и полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Для местной реализации допускается упаковывать яйца в полимерные ящики вместимостью 240 шт. и металлические контейнеры вместимостью 3780 шт. и укладывать бугорчатые прокладки с яйцами вместимостью 10800 шт. на деревянные поддоны. Укладывают яйца в бугорчатые прокладки и коробки для мелкоштучной фасовки острым концом вниз.

283. В картонные коробки бугорчатые прокладки с уложенными в них яйцами должны быть упакованными двумя стопами, по 6 прокладок в каждой. Между стопами устанавливают поперечную перегородку. Верхний ряд должен, покрыт пустыми прокладками. Ящик с уложенными яйцами закрывают крышкой и заклеивают бумажной лентой.

284. Тара должна быть прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов, прошедшая дезинфекцию.

285. В каждую упаковку должен быть вложен бумажный ярлык с указанием поставщика, номера сортировщика (упаковщика) или его фамилии, даты сортировки, количество яиц.

286. На обоих торцах тары должна быть наклеен ярлык, изготовленный типографским способом, с указанием вида и категории яиц, наименование поставщика или товарного знака, даты сортировки яиц (число, месяц), срока годности и условий хранения, обозначения настоящего стандарта, информации о сертификации.

287. Мелкие яйца (массой 35 - 45 г) должны быть упакованы отдельно с дополнительным обозначением на ярлыке "мелкие"

288. Диетические и столовые яйца хранят при температуре от 0 град. С до 20 град. С; в холодильниках яйца хранят при температуре от 0 град. С до минус 2 град. С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%. Яйца с поврежденной скорлупой хранят при температуре не выше 10 град. С.

289. Для перевозки яиц используют специализированный транспорт. Кузов транспорта должен быть чистым, продезинфицированным, без постороннего запаха.

290. Партии яиц, отгружаемые в торговую сеть должны сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, и ветеринарным свидетельством по установленной форме. При неблагополучии хозяйства по инфекционным болезням птицы яйца используют в соответствии с действующими инструкциями по борьбе с этими заболеваниями.

291. Для промышленной переработки используют:

яйца куриные пищевые, соответствующие требованиям действующего ТНПА, со сроком годности не более 25 суток и яйца, хранившиеся в холодильнике не более 120 суток. Для производства яичного порошка и меланжа используют яйца, хранившиеся не более 90 суток; мелкие столовые яйца массой 35 - 44,9 г, а по остальным показателям соответствующие требованиям ТНПА.

Для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи ("насечка", "мятый бок"). Такие яйца хранят не более одних суток, не считая дня снесения, и перерабатывают на птицефабриках в соответствии с ТНПА.

292. Освобождение содержимого яйца от скорлупы проводят вручную только в яйцесортировальном цехе или отдельном помещении при строгом соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

293. Содержимое яиц "тек", которое собирают непосредственно в цехах клеточных несушек, относят к техническому браку.

294. Содержимое яиц "тек" сливают в чистую эмалированную посуду вместимостью 0,5 литра. Оценивают яичную массу органолептическим методом. При отсутствии посторонних примесей и запахов массу фильтруют и сливают в продезинфицированную посуду большой вместимости. Температура в холодильнике должна быть в пределах 0 - 4 град. С, относительной влажности - 85%.

295. На каждой емкости с яичной массой должна быть наклеена этикетка с указанием наименования предприятия, продукта, массы нетто, даты и часа сбора яичной массы.

296. Срок хранения и реализации яичной массы должны быть не более 24 часов с момента ее сбора.

Раздел 12

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ЦЕХЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯИЧНЫХ МОРОЖЕННЫХ И СУХИХ ПРОДУКТОВ

297. Для производства яйцепродуктов (меланжа, белка, желтка, яичного порошка) используют яйца куриные свежие, произведенные в организации или поступившие из организаций, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц и соответствующие требованиям действующих ТНПА.

298. В цехах сушки яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре 8 - 10 град. С.

299. В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка, он должен по органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям соответствовать требованиям действующих ТНПА и направляться на сушку сразу же после размораживания.

300. Размораживание яичных продуктов должно проводиться не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции.

301. Не допускаются для производства мороженых и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, а также куриные яйца не соответствующие требованиям действующего ТНПА. Данные яйца направляются в цех утилизации для производства белковых сухих продуктов.

302. Приемка яиц в организациях производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного свидетельства, оформленного в установленном порядке.

303. Поставщики, прежде чем доставить яйцо в организацию (за 2 - 3 суток до доставки), обязаны проконтролировать его качество (визуальный осмотр, сплошная овоскопия) и отсортировать недоброкачественное сырье.

304. Ветеринарный специалист и технолог контролируют качество куриных яиц в приемном и сортировочном отделениях, при этом должно учитываться:

благополучие по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц в местах сбора яиц путем проверки ветврачом сопроводительных документов (ветеринарного свидетельства) на каждую принимаемую партию;

доброкачественность яиц по внешним признакам путем осмотра, овоскопии отдельных проб яиц, взятых в каждой поступающей партии согласно действующих ТНПА.

305. В момент приемки яиц оценивают внешний вид упаковки, чистоту тары, соответствие данных на таре с данными в сопроводительных документах.

306. В процессе транспортировки, хранения яиц, не допускают нарушения целостности и загрязнения их скорлупы, температурно-влажностного режима, воздействия пахучих веществ.

307. Запрещается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат переработки в размокшей, деформированной и загрязненной таре.

308. После поступления в организацию яйца должны подвергаться переработке в возможно короткие сроки.

309. Яйца должны распаковываться в помещении, отделенном от других производственных участков. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения производства яйцепродуктов, ее направляя на дезинфекцию.

310. Яйца перед подачей на участок разбивания должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой согласно действующих ТНПА.

311. Санитарную обработку поверхности скорлупы проводят моющими и дезинфицирующими растворами, разрешенными для использования в Республике Беларусь. Концентрацию растворов контролируют не реже одного раза в смену. Качество обработки поверхности скорлупы контролируется визуально.

312. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

313. После разбивания скорлупы яиц содержимое собирается в стерильную емкость или лоток и проверяется на доброкачественность.

При ручном разбивании в одну чашечку сливают содержимое не более 2 яиц.

314. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.

315. Прибор для разбивания яиц, чашку для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяют чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

316. При обнаружении недоброкачественного яйца, имеющего изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, должно быть удалено вместе с загрязненным инструментом, который заменяют чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляют на мойку и стерилизацию.

317. При участке разбивания яиц должно быть моечное отделение с устройством для стерилизации и дезинфекции ведер, чашек, лотков и т.д.

318. К участку разбивания яиц должен быть подведен пар или горячая вода, которые при необходимости подаются при помощи специального шланга для дезинфекции оборудования при загрязнении и в конце каждой смены.

319. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в емкости с маркировкой "Для технических целей", которые после наполнения транспортируют в цех технических фабрикатов. Недоброкачественные яйца из производственных помещений удаляют без задержки.

320. Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном количестве (не менее трех штук).

321. На всех стадиях технологического процесса яичная масса и получаемые из нее яйцепродукты должны быть защищены от попадания в них посторонних предметов и загрязнений.

322. Жидкая яичная масса должна подвергаться обработке на пастеризационно-охладительных установках с соблюдением температурных режимов согласно действующих ТНПА. Нарушение температурных параметров пастеризации ведет к получению некачественного продукта. В цехе необходимо иметь не менее 2 установок, снабженных поверенными контрольно-измерительными приборами для контроля температуры пастеризации и охлаждения, а также обратным клапаном, срабатывающим при нарушении режима пастеризации и возвращающем продукт на повторную пастеризацию.

323. Емкости должны иметь регуляторы, сигнализирующие о наполнении их жидким продуктом с целью предотвращения переливаний яичной массы.

324. После завершения процесса пастеризации, перед разливом в тару или направлением на сушку, яичная масса, предназначенная для производства мороженных яйцепродуктов, хранится в охлаждаемых емкостях, снабженных мешалками и термометрами, при температуре 5 - 8 град. С не более 24 ч.

325. При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехах производства яйцепродуктов должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкую яичную массу в случае отключения холодной воды, электроэнергии в цехе и т.д.

326. Тара, наполненная охлажденными жидкими яичными продуктами, должна немедленно быть закрыта и помещена в морозильные камеры.

327. Упаковки с яйцепродуктами в морозильных камерах должны быть размещены так, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

328. Параметры микроклимата в морозильных камерах должны соответствовать действующим ТНПА и контролироваться с помощью контрольно-измерительных приборов, степень замораживания - путем измерения температуры продукта в отобранных упаковках каждой партии термометром в металлической оправе. Данные параметры должны регистрироваться в журналах.

329. После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки во избежание подтаивания яичной массы упаковку банок в ящики и обвязку ящиков из гофрированного картона производят в помещении при температуре не выше минус 6 град. С и немедленно помещают в камеры хранения.

330. Размороженные яичные продукты с температурой 4 - 6 град. С подлежат немедленному использованию.

331. В цехе сушки яичного порошка технологическая и ветеринарная службы предприятия контролируют технологический процесс производства сухих яичных продуктов: качество сырья, готовой продукции, санитарное состояние помещений, аппаратуры, тары, инвентаря и соблюдение личной гигиены рабочими.

332. Технологический контроль процесса сушки яичной массы (меланжа, белка, желтка) осуществляют проверкой режимов сушки: температура воздуха, входящего в сушильную башню (камеру), температура воздуха, выходящего из сушильной башни, температура воздуха в зоне распыления по показаниям контрольно-измерительных приборов. Контроль проводится периодически в течение всего рабочего дня.

333. Сушка яичной массы должна производиться с применением утвержденных технологических процессов и температурных режимов для каждого сушильного агрегата установки.

334. Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через очистные фильтры.

335. Готовая продукция для хранения в холодильных камерах складывается по партиям выработки, на чистых, сухих стеллажах (решетках) высотой 20 - 30 см от пола, 30 см от стен штабелями, с указанием номеров партий на стороне штабеля, обращенной к проходу.

336. Не допускается хранение готовых яичных продуктов совместно с резко пахнущими веществами и материалами.

337. Температура воздуха и относительная влажность в помещениях хранения готовой продукции проверяются по показателям контрольно-измерительных приборов, и записываются в журналах.

338. Каждая партия яичных продуктов подвергается лабораторному контролю согласно действующих ТНПА. Полученные результаты регистрируют в журнале и на основании их оформляют документ, удостоверяющий качество и безопасность мороженных и сухих яйцепродуктов.

339. При получении неудовлетворительных результатов исследования яйцепродуктов хотя бы по одному показателю проводят повторные анализы по удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

При неудовлетворительных результатах повторных испытаний партия яйцепродуктов приемке не подлежит и используется по заключению производственной лаборатории, а при неудовлетворительных бактериологических показателях также и по заключению учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.

340. Пробы для бактериологических исследований отбирают из каждой партии яйцепродуктов согласно действующих ТНПА.

341. В случае необходимости отправки проб для исследования в лабораторию, находящуюся вне яйцеперерабатывающей организации, пробы пломбируют и доставляют для бактериологического исследования.

342. Пробы мороженых яичных продуктов не должны поступать в лабораторию в размороженном состоянии.

343. Перед проведением бактериологического исследования размораживание проб проводят в водяной бане при температуре не выше 45 град. С до температуры внутри продукта не выше 5 град. С.

344. Реализации с птицеперерабатывающих организаций подлежат партии мороженых и сухих яйцепродуктов, соответствующие органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующими ТНПА.

345. При реализации на каждую партию готовых яйцепродуктов ветеринарной службой организации выдается ветеринарное свидетельство.

346. Транспортную тару с яйцепродуктами маркируют нанесением предупредительного знака "Бойтся сырости!".

347. Мороженые и сухие яичные продукты должны транспортироваться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Раздел 13

ЦЕХ (ОТДЕЛЕНИЕ) ПЕРЕРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКИХ ОТХОДОВ

348. Цех (отделение) переработки технических отходов должен быть изолирован от цехов по производству продукции. Его разделяют глухой стенкой на две половины с отдельными входами и выходами: одна - по приему и переработке отходов производства (сырья), другая - по приему и временному хранению готовой продукции (кормовой муки).

349. У входов в цех (отделение) оборудуют дезинфекционные коврики, которые по мере загрязнения подвергают механической очистке и заправке дезинфицирующими растворами, но не реже одного раза в день.

350. На производство белковых сухих кормов направляют непищевое сырье от здоровой птицы, а также вскрытые трупы птицы, отходы переработки яиц, инкубации, яйца, не отвечающие требованиям ТНПА.

351. За отделением переработки технических отходов закрепляют отдельный обслуживающий персонал, санитарную и специальную одежду, инвентарь, контейнеры, бачки, туалет, гардероб.

352. В помещениях отделения соблюдают санитарный режим, предупреждающий вторичное обсеменение микрофлорой и размножение ее в готовой продукции.

353. Каждая партия белковой кормовой муки подвергается бактериологическому исследованию и сопровождается качественным удостоверением и ветеринарным свидетельством. Использование кормовой муки до получения результатов бактериологического исследования запрещается.

354. Дезинфекцию отделения переработки технических отходов проводят ежедневно.

355. В помещении приема и переработки технических отходов оборудуют помещение для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке сырья.

Раздел 14

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ

Глава 1

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ

356. Производственные помещения, оборудование, аппаратура, инвентарь, внутрицеховой транспорт должны подвергаться мойке и дезинфекции средствами, разрешенными для применения Министерством здравоохранения Республики Беларусь в соответствии действующим ТНПА.

357. Запас моющих и дезинфицирующих средств должен быть не менее чем на 1 месяц работы и налажен учет их расходования.

358. Для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов должно быть выделено отдельное помещение. Для выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть график мойки и дезинфекции с учетом вырабатываемой цехом продукции и вестись журнал учета санитарной обработки.

359. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями предприятия непосредственно перед началом работы.

360. Приготовление растворов для антисептики рук, дезинфекции рабочего инвентаря, оборудования, санузлов и т.д. должно производиться из централизованно приготовленного дезинфицирующего раствора работником, закрепленным приказом руководителя предприятия.

361. Для ручной мойки и дезинфекции деталей оборудования, внутрицехового инвентаря, тары, транспортных средств оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для обработки уплотнительных резинок устанавливаются специально выделенные емкости.

362. Для ручной мойки разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д.) должны быть предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки деталей, иметь разметку объемов наполнения. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают раствором препарата с моющим эффектом, после чего промывают горячей водой.

363. Растворы моющих и дезинфицирующих препаратов готовят в химически- и коррозиестойких закрывающихся емкостях.

364. Работы по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводят под контролем ветеринарных специалистов.

365. Фунгициды, ратициды, инсектициды, дезинфицирующие, моющие и другие средства должны храниться в отдельных, закрытых помещениях, транспортироваться и использоваться только специально обученным персоналом с соблюдением правил техники безопасности, исключая возможность загрязнения ими сырья и продуктов.

366. Перед проведением дезинфекции, дезинсекции и дератизации сырье и готовую продукцию удаляют из помещения.

367. Санитарную обработку поверхностей проводят по следующей схеме: механическая очистка, мойка горячей водой или моющими средствами, нанесение дезинфицирующих растворов, промывание водопроводной водой.

368. Количество дезинфицирующих растворов на 1 кв.м обрабатываемой поверхности и экспозиция определяются согласно инструкциям по их применению. После экспозиции проводится ополаскивание водой обработанных поверхностей.

369. Контроль удаления моющих и дезинфицирующих растворов с обрабатываемых поверхностей осуществляют согласно инструкции по их применению.

370. Мелкий инвентарь дезинфицируют путем погружения в стационарные или передвижные 2-х или 3-х секционные ванны; крупный инвентарь, емкостное и другое оборудование, цеховые транспортные средства, полы, стены орошают из гидропульта, аэрозольных и пенных генераторов, моечно-дезинфекционных установок высокого давления.

371. Дезинфекцию предварительно очищенных поверхностей, помещений, оборудования, автотранспортных средств можно проводить водой с температурой не менее 83 град. С, подаваемой под давлением 7 - 14 МПа.

Концентрация моющих и дезинфицирующих растворов должна контролироваться ежедневно производственной лабораторией и при отклонениях доводиться до установленной нормы. Для приготовления рабочих растворов нужной концентрации составляют таблицу растворения с учетом активности действующего вещества в препарате.

372. Изменение концентрации, температуры моющих и дезинфицирующих растворов, времени воздействия их, графиков проведения санитарной обработки, предусмотренных действующими инструкциями по применению, не допускается.

373. За своевременную и качественную организацию мойки и профилактической дезинфекции ответственность несет начальник цеха (мастер). Ветеринарный специалист предприятия, закрепленный за данным цехом, осуществляет контроль за выполнением плана мойки и дезинфекции и определяет необходимость ее проведения.

374. Ежедневный контроль ветеринарно-санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, рабочих мест осуществляет ветеринарная служба предприятия и периодически - Государственная ветеринарная служба и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, в установленном порядке.

375. Микробиологический контроль вымытого и продезинфицированного оборудования в цехах птицеперерабатывающих предприятий должен производиться по графику в соответствии с действующими ТНПА. Результаты бактериологических исследований, свидетельствующие о неудовлетворительной санитарной обработке оборудования, должны вывешиваться на доске показателей с указанием фамилии ответственного лица за санитарное состояние данного участка.

В случаях обнаружения бактерий группы кишечной палочки в смывах с оборудования производственная лаборатория должна выдать предписание начальнику цеха (участка) о немедленном проведении повторной мойки и дезинфекции оборудования, после чего повторно взять пробы; в случае повторного обнаружения кишечной палочки в пробах с одного и того же оборудования администрация предприятия обязана приостановить работу цеха для проведения уборки помещения, мойки и дезинфекции всего оборудования. После этого лаборатория должна вновь произвести бактериологические исследования.

376. Санитарную обработку холодильных камер проводят согласно действующих ТНПА.

Побелку стен, потолка производят с добавкой в нее препаратов обладающих фунгицидными свойствами.

377. Дезинфекция холодильных камер считается удовлетворительной, если при анализе количество зародышей плесеней на 1 кв. см поверхности составляет единицы (не более 10).

378. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами, и после окончания работы.

379. Пол, стены в производственных цехах (отделениях) ежедневно перед началом работы ополаскивают водопроводной водой, а в обеденный перерыв, по мере загрязнения и после окончания работы подвергают мойке и дезинфекции.

380. Ступени лестничных клеток моют по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в сутки, перила ежедневно тщательно протирают влажным способом дезинфицирующими препаратами, зарегистрированными в Республике Беларусь.

381. Стены, внутренние двери не реже 1 раза в неделю подвергают мойке и дезинфекции. Каждую смену протирают ручки дверей, поверхность под ними и нижнюю часть двери.

Внутреннее, оконное, фонарное остекление и рамы в помещениях протирают и промывают не реже 1 раза в месяц, с наружной стороны - не реже 2 раз в год, в теплое время года - по мере загрязнения. Пространство между рамами очищают от пыли, паутины и промывают по мере загрязнения. Электроосветительная аппаратура по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц должна протираться специально обученным персоналом.

382. Администрацией организации по согласованию с ветеринарной службой предприятия составляется график проведения санитарных дней и профилактических перерывов в цехах и предусматривается выполнение работ, направленных на улучшение санитарно-гигиенического состояния производственных, бытовых и подсобных помещений, территории, оборудования, рабочих мест, инвентаря, специальной и санитарной одежды, при необходимости проведение дезинсекции и дератизации.

383. Не реже 1 раза в год цех останавливают на профилактику. Профилактический перерыв в цехах целесообразно устраивать одновременно с перерывом в хозяйствах-поставщиках.

384. В организации предусматривается один санитарный день в месяц. В этот день полностью прекращают прием сырья и его переработку.

Глава 2

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ЦЕХОВ ПО УБОЮ И ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

385. Пол, стены, оборудование, инвентарь на участке приемки птицы в процессе работы по мере их загрязнения механически очищают, моют, по окончании рабочей смены ежедневно дезинфицируют.

396. На участках первичной обработки, потрошения, охлаждения, упаковки тушек птицы, поверхности пола, стен, оборудование перед началом работы, в процессе работы, по мере загрязнения их ополаскивают водопроводной водой. В конце рабочего дня их моют и дезинфицируют. Дезраствор оставляют на поверхностях до следующей рабочей смены.

387. Для мойки полов, загрязненных жиром, применяют средства с обезжиривающим эффектом зарегистрированные в Республике Беларусь.

388. Съёмные детали технологического оборудования разбирают, подвергают механической очистке при помощи щеток, ершей, промывают водопроводной водой в перерывах в работе, после окончания работы дезинфицируют. Дезраствор оставляют на поверхностях до следующей смены.

389. Ванны, желоба сбора крови при обескровливании тушек птицы по мере их загрязнения, в обеденный перерыв и после окончания рабочей смены очищают от крови щетками, ершами, а затем промывают теплой водой и дезинфицируют.

390. Ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскивают теплой водой, затем заполняют чистой водопроводной водой. В процессе работы воду в ваннах заменяют не реже 1 раза в смену. Ежедневно после окончания работы ванны очищают механически, промывают и дезинфицируют раствором по указанию ветеринарной службы предприятия в зависимости от эпизоотической ситуации.

391. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты должны быть не менее чем двух комплектов и по мере их загрязнения, но не реже чем через каждые 30 минут работы, необходимо очищать от пера, крови и других загрязнений, ополаскивать водой и дезинфицировать (можно использовать водяную баню с постоянной температурой не менее 82 град. С). После окончания рабочей смены инструменты моют и дезинфицируют согласно инструкции по применению препарата или кипятят в стерилизаторах не менее 15 минут. Инструменты, обработанные дезинфицирующим раствором, перед использованием ополаскивают водой.

392. Устройства, предназначенные для санитарной обработки подвесок, цепей, инструментов, инвентаря, должны быть удобными и доступными для очистки, мойки и дезинфекции.

393. Восковую массу, снятую с тушек, очищают от пеньков, остатков пера, пуха и других загрязнений путем естественного осаждения или центрифугирования, затем подвергают термической обработке, в соответствии с действующими ТНПА.

394. На участке воскования тушек водоплавающей птицы поверхности оборудования, инвентаря, пола, стен перед санитарной обработкой обязательно обрабатывают паром, чтобы удалить застывшую воскомассу.

395. Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют, дезинфицируют и просушивают. Для хранения их должны быть выделены специальные места.

396. Цеховые транспортные средства в процессе работы по мере загрязнения и ежедневно по окончании рабочей смены подлежат механической чистке, мойке и дезинфекции.

397. Металлические, пластмассовые ящики для перевозки тушек птицы после однократного использования подвергают санитарной обработке в следующем порядке: механическая очистка, мойка с применением моющих растворов, дезинфекция острым паром или дезинфицирующими средствами, промывка горячей водой и просушивание.

Оборудование для упаковки, контактирующее с тушками, очищают щетками, смоченными в моющем растворе, ополаскивают водой, дезинфицируют соответствующими препаратами, не допуская их попадания на электрооборудование, и протирают чистыми салфетками насухо.

398. Мойку и дезинфекцию санитарной камеры проводят согласно действующим ТНПА.

399. Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводят в оборудованных камерах при 100 град. С в течение 50 - 60 мин. или 110 - 111 град. С и давлении 0,5 атм. - 30 - 40 мин., или при 118 - 120 град. С и давлении 1 атм. - 15 - 20 мин.

400. После дезинфекции острым паром промывку водой не производят.

401. Автомшины, тракторные тележки, контейнеры, тару, используемые для перевозки живой птицы, после выгрузки подвергают санитарной обработке.

402. В случае обнаружения на предприятии инфекционных заболеваний птицы проводится комплекс мероприятий с проведением дезинфекции по требованию и под руководством ветеринарной службы предприятия.

Глава 3

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ОТДЕЛЕНИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

403. Сетки, решетки на окнах, дверях, вентиляционных каналах, воздухоотводах, водостоках, трапах для отвода жидкости с пола периодически очищают от засорения пухом, пером, моют и дезинфицируют.

404. Транспортёр, трубопровод, центрифуги, транспортные тележки после окончания работы ежедневно освобождают от перопухового сырья, промывают водой и дезинфицируют.

405. Машины, используемые для сушки, упаковки пера, после окончания работы ежедневно очищают, промывают от пера и дезинфицируются не реже 1 раза в 2 недели.

406. Полы в помещениях приемки, сушки, упаковки пера в течение рабочей смены, после выгрузки из машины каждой партии сухого перопухового сырья подвергают влажной уборке.

407. Складские помещения постоянно поддерживают в чистоте, после отгрузки каждой партии перопухового сырья в них проводят влажную уборку.

После полного освобождения склада от пера помещение убирают, моют и дезинфицируют.

408. Возвратную тару для перопухового сырья принимают от получателей в чистом виде.

409. Ремонт помещений, оборудования, механическую очистку, мойку, дезинфекцию, при необходимости дезинсекцию и дератизацию проводят в период остановки цеха по производству мяса птицы на профилактический ремонт.

Глава 4

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ЦЕХА ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕННЫХ ЯИЧНЫХ И СУХИХ ПРОДУКТОВ

410. Ванны для замачивания яиц, дезинфекции скорлупы ежедневно в обеденный перерыв механически очищают, моют горячим щелочным раствором, ополаскивают теплой водой. По окончании рабочей смены после очистки и мойки дезинфицируют.

Емкости для сбора яичной массы используют однократно, после чего их моют водопроводной горячей водой, дезинфицируют и ополаскивают теплой водой.

411. Банки для упаковки яичных продуктов моют горячей водой и выдерживают в сушильных шкафах при температуре 160 +/- 2 град. С в течение 30 мин или дезинфицируют паром в течение 10 - 15 секунд в камерах.

412. Санитарную обработку цеха (отделения) переработки яиц, а также технологического оборудования проводят ежедневно перед началом работы, в обеденный перерыв и после окончания работы.

В обеденный перерыв поверхности агрегата, соприкасающиеся с яичной массой, узлы разбивания и ванночки промывают последовательно холодной и горячей водой, затем дезинфицируют. После окончания смены поверхности агрегата, загрязненные яичной массой, узлы разбивания и ванночки, роликовый транспортёр, щетки промывают водой, затем горячим моющим раствором с использованием щеток и ополаскивают горячей водой, после чего дезинфицируют. Дезинфекцию узлов разбивания и ванночек допускается осуществлять в сушильном шкафу при температуре 160 +/- 2 град. С в течение 30 мин.

По окончании рабочей смены после нейтрализации или разбавления водой сбрасывают в канализацию моющих и дезинфицирующих растворы и проводят санитарную обработку емкостей, включающую механическую очистку, мойку горячим моющим раствором, ополаскивание холодной или горячей водой.

413. В летний период, если температура в помещении не регулируется и превышает 16 град. С, санитарную обработку яйцеразбивальной машины проводят через каждые 2 ч работы.

Прибор для разбивания яиц, желткоотделители, чашечки для сбора яйцемассы при переработке доброкачественных яиц заменяют чистыми через каждый час работы, моют холодной, а затем горячей водой и дезинфицируют насыщенным паром в камерах в течение 10 - 15 сек или раствором дезинфицирующих средств.

После разбивания недоброкачественного яйца прибор для разбивания яиц, узлы разбивания и ванночки на агрегате заменяют чистыми, а грязные промывают холодной водой, затем моющим теплым раствором с использованием щеток, ополаскивают горячей водой и дезинфицируют.

Операторы агрегата переработки яиц и разбивальщицы, работающие на приборе для разбивания яиц, должны через каждый час работы или после контакта с недоброкачественной яичной массой мыть руки с последующей обработкой кожи рук антисептическими препаратами.

414. Фильтрующие цилиндры фильтров заменяют чистыми через каждый час работы. Использованные, очищенные цилиндры промывают водопроводной водой и кипятят 10 мин или дезинфицируют.

Разборные детали трубопроводов в обеденный перерыв и по окончании работы промывают водопроводной, а затем горячей водой с использованием ершей и щеток и подвергают дезинфекции в сушильных шкафах в течение 30 мин. при температуре 160 +/- 2 град. С или растворами дезсредств, с последующим ополаскиванием водопроводной водой.

415. Ферментеры, мешалки, трубопроводы, насосы, краны, отражатель подачи яйцемассы и другое съемное оборудование подлежат санитарной обработке до начала работы, после окончания каждого цикла ферментации и рабочей смены. Перед началом работы это оборудование ополаскивают водопроводной водой. После окончания каждого цикла ферментации и рабочей смены все оборудование промывают водопроводной водой до полного удаления остатков яйцемассы, промывают горячим щелочным раствором при помощи ершей и щеток, ополаскивают теплой водой и дезинфицируют.

426. Санитарная обработка технологического оборудования производится в соответствии с рекомендациями производителя оборудования.

417. Текущую санитарную обработку пастеризационно-охладительных установок проводят через каждые 4 часа работы и по окончании рабочей смены. Для освобождения установки от остатков яичной массы ее промывают водопроводной водой в течение 10 - 15 мин, затем обрабатывают моющим раствором в течение 30 - 40 мин и ополаскивают теплой водой до полного удаления щелочного раствора. Один раз в неделю установку разбирают для осмотра, просушки и восстановления эластичности прокладочной резины. В случае наличия пригара его удаляют при помощи ершей или щеток. Перед началом работы установку собирают и промывают горячей водой в течение 10 - 15 мин. Один раз в неделю для снятия налета с внутренней поверхности пластин можно проводить безразборную мойку установки и системы трубопроводов 1% раствором азотной кислоты путем циркуляции раствора в течение 20 - 30 мин после промывки водопроводной водой, горячим щелочным моющим раствором и ополаскивания теплой водой. Затем установку ополаскивают водопроводной водой до полного удаления остатков моющего раствора.

418. Распыляющее устройство, сушильную башню, циклоны не реже чем через каждые 2 недели механически очищают щетками, промывают водопроводной водой, теплыми щелочными моющими растворами, ополаскивают теплой водой и дезинфицируют.

Санитарная обработка установок включает следующие этапы: после окончания рабочей смены все элементы установки, соприкасающиеся с яичной массой, обмывают холодной, а затем горячей водой, после чего эти элементы дезинфицируют и ополаскивают холодной водой. Одновременно проводится мойка сушильной камеры, слоя инертного материала и циклонов горячей водой температурой 50 град. С в течение 15 - 60 мин с последующей просушкой горячим воздухом температурой не ниже 100 град. С. Перед началом работы, упомянутые выше элементы обрабатываются дезинфицирующим препаратом с последующим ополаскиванием холодной водой. Одновременно производится прогрев сушильной камеры до 110 град. С. Санитарная обработка других типов сушильного оборудования производится в соответствии с инструкцией, прилагаемой к комплекту технической документации установки.

419. Пол, стены в цехе перед началом работы ополаскивают холодной водой, в процессе работы, по мере загрязнения и после окончания работы ежедневно моют моющим теплым раствором и ополаскивают теплой водой. Один раз в неделю после мойки дезинфицируют.

Раздел 15

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

420. С целью выпуска продукции гарантированного качества, высокой пищевой ценности и безопасной для потребителя, создания для работающих безопасных условий труда, исключения отрицательного влияния на окружающую среду в организациях по убою птицы, переработке мяса и яйца должен быть проводиться производственный контроль в соответствии действующим ТНПА.

421. На каждом предприятии должна быть программа производственного контроля, которая в установленном порядке согласовывается с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

422. Для выработки безопасной для людей продукции производственный, в том числе лабораторный, контроль должен осуществляться на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

423. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

424. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц.

Раздел 16

ТРАНСПОРТИРОВКА ПТИЦЕПРОДУКТОВ

425. Транспортировка птицепродуктов должна осуществляться специализированным транспортом с температурой воздуха не выше минус 18 град. С для замороженных продуктов и плюс 2 град. С для охлажденных продуктов обеспечивающим поддержание температуры продукта в соответствии с действующими ТНПА.

426. Транспорт, используемый для перевозки птицепродуктов должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машин должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке, и маркировку по бокам кузова соответствующую перевозимым продуктам.

427. Транспорт должен иметь санитарный паспорт, выдаваемый территориальными органами, осуществляющими государственный санитарный надзор, на каждую машину сроком не более чем на 6 месяцев. Машина без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

428. Транспортные средства должны постоянно содержаться в чистоте. Транспорт ежедневно подвергается мойке в отдельных специально оборудованных помещениях или площадках (дезпомывочный пункт). Вначале транспорт, контейнеры и тару механически очищают от помета, пера, промывают из шланга водопроводной водой до полного удаления видимых загрязнений, затем моют горячей водой, дезинфицируют и продезинфицированные поверхности промывают водопроводной водой. Обработку проводят по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней средствами, разрешенными к использованию в Республике Беларусь, о чем в специальном вкладыше к санитарному паспорту делается соответствующая отметка организации, проводившей дезинфекцию.

В случае обнаружения инфекционных заболеваний среди доставленной птицы дезинфекцию транспортных средств и тары проводят по режимам согласно ветеринарному законодательству.

429. Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов должна производиться в специально оборудованных моечных блоках или площадках, в соответствии с действующими ТНПА.

430. Администрацией организации назначается ответственное лицо по контролю за состоянием транспорта. Без осмотра транспорта ответственным лицом и его разрешения погрузка не допускается.

431. Водитель-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, комплекты санитарной и спецодежды, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортирования мороженых продуктов.

432. Не допускается совместная перевозка готовой продукции, полуфабрикатов и других пищевых продуктов, которые могут привести к ухудшению ее качества и безопасности.

Раздел 17

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

433. Каждый работник организации, осуществляющей деятельность по убою, переработке птицы и яйца несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

434. Все поступающие на работу и работающие в организации, должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии действующим ТНПА.

435. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные проведения обучения по программе гигиенической подготовки.

В организации должно быть организовано централизованное хранение медицинских книжек.

436. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, должны быть отстранены от работы в соответствии с действующим законодательством.

437. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку знаний гигиены. Лица, не сдавшие экзамен по проверке знаний гигиены, к работе не допускаются.

За допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование, ответственность несет администрация организации.

438. Комиссиями с участием органов, осуществляющих государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии, 1 раз в год должна проводиться аттестация руководящих работников и специалистов, на знание ими санитарных и ветеринарных правил с основами гигиенических, противоэпидемических и противоэпизоотических требований к производству, переработке птицы и птицепродуктов.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

439. Работники производственных цехов при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, других симптомах заболеваний обязаны сообщить об этом администрации и в здравпункт организации или другую организацию здравоохранения для получения соответствующего лечения.

Не допускаются к работе в производственных цехах лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующих ТНПА.

Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником или специально выделенным лицом ежедневно должна проводиться проверка рук персонала на отсутствие заболеваний с записью в журнале результатов обследования и принятых мерах.

Работники, имеющие дело с живой птицей, занятые приемкой, сортировкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья, переработкой нестандартного сырья, производством кормов животного происхождения не должны допускаться к работе на других участках организации, где производится переработка мяса птицы и яиц, если не будут приняты соответствующие меры, предупреждающие загрязнение продукции.

Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием птицы на конвейер, должны работать в респираторах или марлевых повязках, работающие с чувствительными к микробному загрязнению используют специальные маски, закрывающие ротовую и носовую полости.

Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

Лица, посещающие организацию в порядке контроля, пропускаются в санитарной одежде организации.

440. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемических мероприятий и предоставления специальной справки от органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

441. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных заболеваний.

442. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала одежду, подобрать волосы под косынку, колпак (шапочку), тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и провести их антисептическую обработку.

Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 4 комплектами санитарной одежды светлых цветов. Смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

443. Работники, занятые ремонтными работами в производственных, вспомогательных помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

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

445. Запрещается приносить в цех посторонние предметы и обслуживающему персоналу носить украшения.

446. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

447. Принимать пищу допускается только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

448. Работники должны тщательно следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и проводить антисептическую обработку рук следует перед началом работы и в работе при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами.

449. После посещения туалета мыть и проводить антисептическую обработку рук следует дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Мыть и дезинфицировать руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы

Порезы и ссадины на руках должны быть соответствующим образом обработаны и закрыты водонепроницаемой повязкой. На всех участках должны быть аптечки первой помощи.

450. Антисептическую обработку рук следует проводить разрешенными к использованию в Республике Беларусь растворами антисептиков в концентрациях, указанных в инструкциях по применению.

451. При выходе из туалета необходимо продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик. Дезинфицирующие растворы подлежат ежедневной замене.

Раздел 18

ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

452. В производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличие грызунов, мух, тараканов и других насекомых.

453. В организациях, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца должен выполняться комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов согласно действующих ТНПА.

454. Дезинсекции и дератизацию проводит обученный персонал организации по мере необходимости, но не реже одного раза в два месяца или на договорной основе с организациями, имеющие лицензию на проведение таких видов работ.

455. В организации должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

456. Для борьбы с мухами в организации должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

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

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь дезинфицирующих средств;

открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период должны быть закрыты сеткой.

457. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

458. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов проводится дератизационные мероприятия предусмотренные документом "Ветеринарно-санитарные правила борьбы с грызунами на объектах государственного ветеринарного надзора", утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия 15 февраля 2006 г. N 15, а также:

окна в подвальных этажах оборудовать металлическими решетками, люки - плотными крышками;

вентиляционные отверстия и каналы оборудовать металлическим сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;

заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;

обивка порогов и дверей помещений (на высоту 40 - 50 см) листовым железом или металлической сеткой.

459. При реконструкции и ремонте производственных и вспомогательных цехов необходимо проводить строительные-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

460. Проведение работ по уничтожению насекомых и вшей химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

461. В организациях запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами.

462. При проведении дезинсекционных мероприятий производство продукции не допускается.

Для хранения препаратов, применяемых при дератизации, дезинфекции и дезинсекции, должны быть предусмотрены специальные складские помещения. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Раздел 19

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЭКСПОРТЕ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

463. Организации, осуществляющие деятельность по убою, переработке птицы и яйца обязаны иметь экспортный ветеринарный номер.

464. При экспорте продукции необходимо выполнять ветеринарно-санитарные и гигиенические требования страны импортера.

465. Организация, осуществляющая деятельность по убою, переработке птицы и яйца за год до ее экспорта в страны Европейского Союза должна быть включена в План исследований содержания вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения в Республике Беларусь в соответствии с документом "Правила осуществления контроля за содержанием вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения при экспорте их в страны Европейского Союза", утвержденных Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 16 декабря 2005 г. N 78 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г. N 23, 8/13794)

466. Необходимым условием экспорта является проведение государственного ветеринарного контроля в соответствии с приложением 1 настоящих Правил.

Раздел 20

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩИХ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

467. Администрация организации, осуществляющая деятельность по убою, переработке птицы и яйца обязана:

организовать разработку и обеспечить выполнение программы производственного контроля и обеспечить эффективный производственный контроль;

обеспечить необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований выпускаемой продукции, технологического оборудования принимать неотложные и исчерпывающие меры по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данного предприятия;

организовать и обеспечить выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии;

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

установить контроль и обеспечить прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы не реже 1 раза в год, а также аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;

своевременно представлять медицинским учреждениям списки работников, подлежащих предварительным и периодическим медосмотрам;

обеспечить наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметками о прохождении медицинских обследований;

обеспечить наличие санитарного журнала установленной формы, пронумерованного, пронумерованного и заверенного печатью территориального органа, осуществляющего государственный санитарный надзор, для записи актов и предложений;

обеспечить работников документацией, предусмотренной настоящими Правилами;

создать условия для выполнения работниками правил личной гигиены;

обеспечить всех работников чистой санитарной и спецодеждой, а также средствами индивидуальной защиты от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды;

обеспечит наличие аптек в цехах для оказания первой медицинской помощи. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, бытовых помещениях;

обеспечить регулярную стирку санитарной одежды;

создать условия для сушки рабочей обуви и резиновых сапог;

обеспечить наличие на предприятии достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств и создать условия для правильного их хранения;

обеспечить проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

создать и поддерживать условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и технике безопасности;

обеспечить защиту окружающей среды от производственной деятельности предприятия;

ознакомить всех работников организации с настоящими Правилами, обеспечить их неукоснительное выполнение.

468. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиенической подготовке.

469. Каждый работник организации должен быть ознакомлен с настоящими Правилами.

470. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителя организации.

471. Надзор за соблюдением настоящих правил осуществляют органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 73)

(см. текст в предыдущей редакции)

472. Виновные в нарушении требований настоящих Правил привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Приложение 1
к ветеринарно-санитарным
правилам для организаций,
осуществляющих деятельность
по производству, переработке
мяса и яйца птицы

Формуляр контроля соответствия птицеперерабатывающего
предприятия

Общие положения. Настоящий формуляр предназначен для документирования результатов инспекторских проверок предприятий по производству мясопродуктов. Положения формуляра составлены в соответствии с требованиями национальных нормативных документов и директив Европейского Союза.

Данный формуляр содержит элементы требований, касающихся территории предприятий, производственных помещений, технологических процессов и соблюдения гигиены, а также охватывает вопросы, связанные с внутренней системой контроля производства предприятия.

Заполнение формуляра позволяет получить полную картину предприятия.

Примечание: В случае установления несоответствий, связанных с качеством воды / льда, состоянием холодильного оборудования,

контролем, борьбой с грызунами, требуется их немедленное устранение.

ФОРМУЛЯР КОНТРОЛЯ СООТВЕТСТВИЯ

Наименование предприятия:

Адрес предприятия (вместе с почтовым кодом и номером телефона):

Номера и даты выдачи постановлений Санитарной Инспекции о размещении и допуске к использованию строительного объекта:

Применяемые перерабатывающие процессы: (производственные коды) и продукт (вид):

Соответствие апробированной технологии: Проектная недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность: Фактическая недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность:	Количество пунктов формуляра, имеющих применение: Количество пунктов формуляра, не имеющих применения: Количество "хорошо": Количество "плохо": Результат в %:
---	--

Состав работающих на производстве: женщины -, мужчины -

Ответственный представитель предприятия:

Контролирующие инспектора: _____ (Ф., И., О., должность и место работы)	Дата предыдущей инспекции:
--	----------------------------

Система НАССР, применяемая на предприятии: Сертификат соответствия N _____ Дата регистрации _____

I. ЗДАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА

П/п	Вопросы	Оцен-ка	Недос-татки	Согласо-вания
1	Соответствие мощности и ассортимента выпускаемой продукции проектным параметрам предприятия			
2	Соблюдение поточности технологических процессов. Исключение пересечения путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.			
3	Формирование коллектива предприятия. Наличие подготовленных специалистов предприятия по обеспечению технологических процессов, гигиены предприятия и внутреннего производственного контроля. Система подготовки и переподготовки специалистов, повышение квалификации работающего персонала			
4	Конструкция / поддержание здания. Здание производственная площадь имеет солидную конструкцию и поддерживается в хорошем состоянии			
5	Уход за производственной территорией. Территория содержится в чистоте, поэтому нет опасности загрязнения предприятия и мясопродуктов			

6	Предупреждение нежелательных явлений. Исполнение и размещению предприятия способствуют предупреждению влияния нежелательных факторов, таких как: песок, пыль, дым и загрязнения воздуха			
7	Предупреждение появления нежелательных животных. Принимаются соответствующие меры защиты от нежелательных животных, таких как: собаки, коты, а также от насекомых, грызунов или птицы			
8	План борьбы с грызунами и насекомыми. Существует программа (план) борьбы с грызунами, насекомыми, в соответствии с которой систематически уничтожаются грызуны, насекомые и др. План соблюдает действующие требования. План реализуется в соответствии с действующими требованиями			
9	Мышеловки. Мышеловки установлены в соответствии с планами			
10	Места выгрузки птицы и их приема. Состояние дезбарьера. Помещения для работников, занимающихся приемом птицы. Наличие раздевалки, туалета, душа			
11	Ветеринарно-санитарные объекты птицемясоперерабатывающего предприятия. Наличие санитарной бойни, и ее соответствие ветеринарно-санитарным требованиям. Санитарная камера (холодильник) бойни			
12	Мойка и дезинфекция транспортных средств, контейнеров, ящиков и других предметов, доставляющих на убой птицу. Условия и режим мойки и дезинфекции			
13	Производственные помещения и их состояние. Соответствие проектным параметрам и исключение пересечения потоков сырья и готовой продукции. Система конвейерной линии и ее состояние. Наличие перед входом в помещения ковриков, смоченных дезраствором			
14	Отопление, освещение, вентиляция. Указанные технические системы должны обеспечивать выполнение технологических процессов и условия для работающего персонала в соответствии действующих нормативных документов			

15	Величина рабочих мест. Рабочие места настолько велики, что возможно выполнение профессиональных действий в удовлетворительных санитарных условиях			
16	Закрываемые на ключ помещения для специалистов, осуществляющих ветеринарно-санитарный контроль			
17	Использование рабочего места, орудий труда и сырья. Они используются исключительно для целей переработки мяса и мясопродуктов			
18	Разграничения между чистым сектором и грязным. Рабочие места спроектированы, / оснащены таким образом, чтобы четко разграничивались чистый и грязный сектора. Целью этого является предупреждение загрязнения мяса и мясопродуктов, яйца и яйцепродуктов			
19	Действия, вызывающие загрязнения. Помещения, в которых производятся действия (ремонтно-строительные работы и т.д.), которые могут вызвать загрязнение продуктов или сырья, отделены от остальных производственных площадей.			
20	Канализация. Устройство системы канализации, соответствие нормативным требованиям			
21	План поддержания чистоты (мойки) и дезинфекции. План поддержания чистоты и дезинфекции является основой для систематического поддержания чистоты и дезинфекции. Расчеты потребности в дезосредствах.			
22	Средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств. Предусмотрены средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств. Транспортные средства указаны в плане мойки и дезинфекции			
23	Помещение, служащее для хранения средств для поддержания чистоты / оборудования. Имеется соответствующее помещение, закрываемое на ключ или шкаф для хранения средств для мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации, которые не должны контактировать с пищевыми средствами. Условия хранения уборочного инвентаря			
24	Обозначение моющих и дезинфицирующих средств. Эти средства снабжены наставлениями по их применению и			

	надписями, информирующими об их свойствах			
25	Применение моющих и дезинфицирующих средств. Моющие, дезинфицирующие средства и средства для уничтожения насекомых и грызунов используются таким образом, чтобы не произошло химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов			
26	Расчеты потребности в воде. Определяются расчеты потребности в горячей, холодной, питьевой воде, для технических и хозяйственно-бытовых целей.			
27	План контроля воды. Предусмотрен план контроля воды			
28	Качество воды, используемой на предприятии. Применяемая вода находится под давлением и берется в необходимых количествах из общей водопроводной сети с питьевой водой. Использование воды непригодной для питья может быть разрешена в исключительных случаях: для производства пара, для противопожарных целей, для охлаждения в холодильных установках при условии, что водопроводы исключают применение воды для других целей и не представляют риска загрязнения продукции, трубы и краны необходимо обозначить разным цветом, чем для питьевой воды			
29	Результаты, касающиеся водопроводной воды			
30	Результаты, касающиеся собственной воды			
31	Результаты, касающиеся запасов воды			
32	Разделение питьевой и промышленной воды. Водопроводы для воды (промышленной) для нужд производства пара, тушения пожара или охлаждения, были спроектированы таким образом, чтобы использование ее в других целях было невозможно или исключалось загрязнение продуктов			
33	Обозначение водопроводов и кранов для питьевой и промышленной воды. Водопроводы и краны для промышленной воды необходимо обозначить иным способом, чем для питьевой воды			

II. ПРОТИВОЭПИЗООТИЧЕСКИЕ И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ				
1	План противозпизоотических мероприятий и его выполнение			
2	План лечебно-профилактических мероприятий и его выполнение			
III. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА				
1	Размер производственных зон. Производственная зона достаточно велика, чтобы производить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях			
2	Помещение огулушения, обескровливания, ошпаривания и ощипывания. Помещение огулушения и обескровливания должно быть отделено от отделения ошпаривания и ощипывания, кроме узкого отверстия, через которое проходит убитая птица, и оснащаться закрывающимся устройством			
3	Помещение потрошения и мытья. Отделяется от других помещений перегородкой, чтобы избежать заражения. Отверстие, через которое проходит убитая птица, снабжается автоматической дверью			
4	Участок сортировки и клеймения. Соответствие имеющихся условий производства нормативным требованиям			
5	Отдельное место для вторичного убойного сырья. Соответствие имеющихся условий производства нормативным требованиям.			
6	Помещение для временно задержанного мяса до выяснения его ветеринарно-санитарного качества			
7	Помещение для сбора, обработки и сушки пера. Соответствие имеющихся условий производства нормативным требованиям.			
8	Экспедиционное помещение. Соответствие имеющихся условий производства нормативным требованиям			
9	Помещения для хранения и складирования материалов, представляющих особую опасность (SRM)			
10	Отвод сточных вод. Требуется гигиенический отвод сточных вод. Предназначенные для отвода сточных вод оттоки, сточные трубы, канализация чистые и в хорошем состоянии			

11	Стены. Светлые стены с гладкой поверхностью, легкие в обслуживании, прочные и непроницаемые			
12	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем санитарном состоянии			
13	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками должны быть хорошо уплотнены			
14	Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала			
15	Уход за дверями. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии			
16	Потолки. Потолки легкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лущение или образование плесени			
17	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии			
18	Конструкция окон и других отверстий. Они сконструированы таким способом, чтобы сделать невозможным накопление грязи и пыли			
19	Уход за окнами и другими отверстиями. Конструкции окон и других отверстий чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
20	Воздушный обмен. Обмен воздуха достаточен. Образующиеся возможные загрязнения воздуха / испарения эффективно отводятся			
21	Освещение. Освещение достаточное, в том числе для ветсанэкспертов			
22	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии			
23	Оборудование и инструменты. Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из некоррозийного или синтетического материалов допущенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, которые можно легко очистить и продезинфицировать			
24	Оборудование и инструменты ветсанэкспертов. Место ветсанэкспертов оборудовано устройствами для экстренной остановки конвейера, бесконтактным			

	<p>умывальником с горячей и холодной водой, оборудованием для стерилизации инструментов, вешала для сомнительных тушек, емкости с крышками для тушек и органов, направляемых на техническую утилизацию и стол для ведения документальных записей по результатам ветсанэкспертизы</p>			
25	<p>Уход за оборудованием и инструментами. Оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии, а поэтому не могут вызвать загрязнение продукта и используются исключительно для переработки мясной продукции</p>			
26	<p>Очистка оборудования и инструментов. Имеется специализированное оснащение для чистки и дезинфекции приборов, инструментов, машин, материалов</p>			
27	<p>Место для мытья рук на отдельных рабочих местах. На каждом рабочем месте, везде, где этого требует производственный процесс, имеется легко доступное место для мытья рук</p>			
28	<p>Исполнение мест для мытья рук. Исполнение / оснащение: - краны, обслуживаемые иным способом, нежели вручную, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также - одноразовые полотенца</p>			
29	<p>Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			
30	<p>Рабочая одежда. Каждое лицо, находящееся на рабочем месте, носит соответствующую, чистую рабочую одежду, обувь и чистый, полностью покрывающий волосы головной убор (при необходимости разовые бактерицидные маски и перчатки)</p>			
31	<p>Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки перед началом работы и в случае необходимости. Возможные раны на руках должны быть защищены водонепроницаемой повязкой</p>			
32	<p>Запрет курения, еды и т.п. на рабочих местах. На рабочем месте и в складских помещениях действует запрет на курение, питье и еду</p>			

33	Медицинская справка на момент приема на работу. График прохождения медосмотров, имеющиеся документация			
IV. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1	Холодильные камеры. Они должны иметь достаточно места для использования по назначению			
2	Полы. Полы выполнены из водонепроницаемого, легкого в чистке и дезинфицировании материала			
3	Уход за полами. Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии			
4	Наклоны полов / оттоки / сифоны. Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащенные сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами			
5	Стены. Гладкие стены холодильных камер легкие в обслуживании			
6	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии			
7	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены			
8	Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала			
9	Уход за дверями. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии			
10	Потолки. Потолки плотные и легкие в уходе (см. комментарий).			
11	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
12	Освещение. Освещение достаточное.			
13	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии			
14	Возможность мытья оборудования и конструкций. Материал и конструкция оборудования и приборов позволяют содержать их в чистоте			
15	Уход за оборудованием и инструментами. Указанные в списке оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии			

16	Температура в холодильных камерах. Выполнение холодильной камеры позволяет хранить мясо при рекомендованных температурах			
17	Холодильное оборудование. Используемое холодильное оборудование должно быть достаточным для того, чтобы позволить хранить продукты при температурах, рекомендованных в нормативных документах			
V. МОРОЗИЛЬНИК: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1	Производительность морозильника. В случае холодильного оборудования, используемого для замораживания продуктов, должна существовать возможность быстрого понижения температуры продуктов			
2	Морозильный тоннель. Оборудование обладает оптимальной возможностью понижения, при правильном использовании туннеля, температуры продуктов			
3	Рекомендуемая температура. В случае хранения продуктов глубокой заморозки температура в морозильнике не должна быть выше 18 град. С (независимо от внешней температуры)			
5	Регистрация данных, касающихся температуры. Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов не менее 2 лет			
6	Конструкция морозильника. Морозильник легко подвергается чистке			
7	Освещение. Освещение достаточное			
8	Оборудование искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения сконструировано таким образом, что загрязнение продукта невозможно при возникновении трещин или другом повреждении			
VI. ТУАЛЕТЫ, ВАННЫЕ И РАЗДЕВАЛКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1	Количество туалетов. На предприятии имеется достаточное количество туалетов			
2	Размещение туалетов. Туалеты оснащены хорошо работающим смывом и размещены вблизи рабочих мест, но не имеют непосредственного входа с рабочих мест			

3	Стены и полы туалетов. Стены и полы туалетов гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся			
4	Освещение и вентиляция туалетов. Кабины хорошо освещаются и вентилируются			
5	Уборка туалетов. Туалеты чистые и содержатся в хорошем состоянии			
6	Информация в туалете. В каждом туалете имеется табличка с информацией об обязательном мытье рук после посещения туалета			
7	Место для мытья рук в туалете. В непосредственной близости от туалета имеется место для мытья рук			
8	Исполнение мест для мытья рук. Исполнение: - краны, обслуживаемые бесконтактным способом; проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами без запаха (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца			
9	Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии			
10	Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки после каждого посещения туалета			
11	Раздевалки. На предприятии имеется достаточное количество раздевалок			
12	Стены и полы раздевалок. Стены и полы раздевалок гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся			
13	Освещение и вентиляция раздевалок. Раздевалки хорошо освещаются и вентилируются			
14	Уборка раздевалок. Раздевалки чистые и содержатся в хорошем состоянии			
VII. НАКОПЛЕНИЕ, ВЫВОЗ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, МАТЕРИАЛЫ И ГИГИЕНА				
1	Место складирования навоза. Место размещения, наполняемость, очистка и санация места для складирования навоза			
2	Накопление отходов. На предприятии имеются специальные водонепроницаемые закрывающиеся контейнеры из материала, устойчивого к коррозии			

3	Возможность хранения контейнеров для отходов. Если контейнеры с отходами не вывозятся ежедневно с территории предприятия, на предприятии имеется отдельное от рабочих мест, замкнутое помещение для хранения контейнеров с отходами			
4	Раздельное хранение инструментов и контейнеров. Контейнеры и / или инструменты, используемые для отходов, не вступают в контакт с продуктами, предназначенными для потребления.			
5	Маркировка инструментов для уборки отходов. Контейнеры, инструменты и орудия, предназначенные для отходов, оснащаются соответствующей маркировкой			
6	Удаление производственных отходов с рабочих мест. С рабочих мест отходы удаляются в соответствии с установленным графиком или сразу после наполнения емкостей, но не менее одного раза в смену, в конце каждой смены			
7	Очистка контейнеров для отходов. Контейнеры и / или помещение, в котором собираются отходы, регулярно и тщательно очищаются, и дезинфицируются			
8	Профилактика загрязнений и проблем, связанных с отходами. Накопленные отходы не являются источником загрязнения предприятия и других проблем (неприятный запах) для окружающей среды			
VIII. СКЛАД УПАКОВКИ И ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ГИГИЕНА				
1	Отдельное помещение для упаковочных материалов. Упаковочные материалы хранятся в отдельном помещении, отделенном от производственных помещений			
2	Хранение упаковочных материалов. Хранение в отдельном помещении позволяет предохранять их от пыли и загрязнения			
3	Повторное использование упаковочных материалов. Для повторного использования пригодны только непроницаемые, гладкие и антикоррозийные материалы, которые можно легко очистить и продезинфицировать			
4	Содержание упаковочных материалов. Перед повторным использованием упаковочный материал необходимо			

	тщательно очистить и, при необходимости, продезинфицировать			
5	Хранение вспомогательного сырья. Вспомогательное сырье хранится отдельно таким образом, чтобы не могло произойти его загрязнение			
IX. ТРАНСПОРТ				
1	Раствор для очистки и дезинфекции транспортных средств. Должны применяться соответствующие растворы для очистки и дезинфекции средств транспортировки			
2	Оборудование транспортных средств. Средства транспортировки, предназначенные для транспортировки, построены так, чтобы они могли поддерживать требуемую температуру во время транспортировки			
3	Внутренние стены транспортных средств. Стены транспортного средства изготовлены так, чтобы они не влияли отрицательно на гигиеническое качество продуктов; должны легко поддаваться чистке и дезинфекции			
4	Требования к транспортным средствам. Транспортные средства для перевозки мяса и мясопродуктов не используются для транспортировки других продуктов, которые могут их загрязнять или портить, в случае, если нет гарантии, что после тщательной очистки не произойдет их загрязнение			
5	Гигиенические требования к транспортным средствам. Продукты перевозятся в чистых и продезинфицированных грузовиках или контейнерах			
X. ЗАЯВЛЕНИЯ				
1	Маркировка. Идентификационный номер помещается на транспортной упаковке или на большой упаковке; в случае неупакованных продуктов - в сопроводительных документах			
2	Идентификационный номер соответствует установленным требованиям			
XI. ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА				
1	Организация производственного контроля. Структура и схема производственного контроля, в том числе и проведение лабораторных испытаний			

2	<p>Производственная лаборатория предприятия. Материальное и методическое обеспечение лабораторных испытаний. Профессиональное и квалификационное соответствие персонала. Аккредитация лаборатории</p>			
3	<p>Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом. Все произведенное сырье, полуфабрикаты и конечные продукты снабжаются характеристикой продукта. Указываются сведения о физических / химических свойствах и показателях безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Последовательное описание этапов, которым были подвергнуты произведенные продукты, должно соответствовать действительности. - Описывается непосредственная упаковка 			
4	<p>Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение). Имеются правила, определяющие все вопросы, связанные с хранением и распределением.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Каждая производственная единица оснащена следующей информацией: дата производства, дата упаковки, дата минимального срока годности, максимальная дата продажи или код. В случае применения кода необходимо описать его значение. Описание группы получателей или потребителей произведенных единиц 			
5	<p>Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение). Описываются органолептические критерии или делается ссылка на действующие правовые положения. Описываются микробиологические требования или делается ссылка на соответствующие правовые положения</p>			
6	<p>Последовательное описание процесса (схема) каждой произведенной единицы. Имеется последовательное описание (схема) всего процесса и отдельных процессов</p>			
7	<p>Критические точки производственного процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> - Критические точки соответствуют определенной стадии производства: - Для каждой критической точки указана норма / допуск. - Для каждой критической точки дана 			

	<p>информация об угрозе в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Для каждой критической точки указан способ действия в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой критической точки дана информация о контроле, основанном на систематическом взятии проб и количестве проб 			
8	<p>Диапазон ответственности. Для каждой критической точки дана информация о лице, контролирующем критические точки и ответственном лице.</p>			
9	<p>Документация. Имеется прозрачная документированная система хранения в хронологическом порядке данных, касающихся проведенного контроля. Имеется документированная система регистрации исправительных средств и результатов их применения</p>			
10	<p>Последовательное описание процесса каждой произведенной единицы (схема)</p>			
11	<p>Сырье. Вспомогательные материалы. Искомые продукты регистрируются; имеется сертификат качества поставщика. Установлено, что полученные от поставщика продукты проходят процедуру гигиенической регистрации и сертификации в установленном порядке и выдается соответствующий документ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Описан способ действия в случае обнаружения несоответствия или при необходимости уведомляется Ветеринарная инспекция 			
12	<p>Сырье. Полуфабрикатов, конечных продуктов и т.п. из других стран</p> <ul style="list-style-type: none"> - Документы и сертификаты хранятся в течение 1 года. - Об установленных недостатках, связанных с требованиями обозначения, наличия сертификатов и документов, заявлено региональному ветеринарному врачу. <p>В случае если сырье, полуфабрикат происходит с предприятия, не имеющего полномочий от ЕС, разработана дополнительная система контроля продукции</p>			
13	<p>Температурный контроль. Там, где температура обозначена как критическая точка, данные регистрируются и запоминаются в соответствии с указанной частотой. Там, где требование относи-</p>			

	тельно температуры не было соблюдено, применяются исправительные средства			
14	Калибровка измерительной аппаратуры. Предприятие располагает актуальными, действительными данными о калибровке используемых на предприятии устройств измерения температуры. Относительно другой измерительной аппаратуры и регуляторов также имеются сведения о проведенной калибровке			
15	Контроль над критическими точками и конечным продуктом. Само предприятие осуществляет контроль на основании описанных критических точек и в соответствии с ним производит регистрацию данных. Возможно ясное прослеживание пути между взятыми образцами и данной партией продукции (например, код образца / код партии). О выявленных недостатках при необходимости уведомить регионального ветеринарного врача			
16	Исправительные средства - В случае обнаружения недостатков применяются исправительные средства. - Выявленные недостатки, в отношении которых применяются исправительные средства, тщательно регистрируются. После применения исправительных средств вновь берутся образцы с целью контроля: дало ли использование исправительных средств эффективный результат			
17	Соответствие продукции по радиологическим, и другим показателям требованиям СанПин 11-63 РБ 98, ГН-10-117-99			
18	Соблюдение на предприятии методик санитарно-микробиологического и санитарно-технического контроля			
19	Сверка фактических данных запланированным параметрам. Система сличается с требуемой частотой на основании описанной системы контроля производственного процесса. Требуемое сличение было проведено в последний определенный срок			
20	Недостатки, связанные со сверкой фактических данных запланированным параметрам. В ответ на обнаружение ошибок применены исправительные меры			
21	Изменение производственного процесса. Вследствие, например, реконструкции, введения новых продуктов, управления			

	производством, состава продукции и т.п. произошло изменение производственного процесса. В связи с этим применена система контроля производственного процесса			
22	План борьбы с насекомыми и грызунами. См. вопрос 8 к разделу I			
23	План поддержания чистоты и дезинфекции. См. вопрос 21 к разделу I			
24	План контроля воды. См. вопрос 27 к разделу I			
25	Оговорки (касающиеся исправительных средств). Все жалобы (рекламации) записываются, в каждом случае проверяется, насколько они обоснованы и необходимо ли применять исправительные средства. - В случае более серьезных жалоб необходимо незамедлительно информировать Ветеринарную инспекцию. - Установлено, что существенные жалобы (рекламации) записаны и проверены и в случае необходимости применены исправительные средства. В конкретных случаях уведомляется ветеринарная инспекция			

КОММЕНТАРИЙ К ЗАПОЛНЕНИЮ ФОРМУЛЯРА О КОНТРОЛЕ

1. В колонке "Оценка" необходимо указать результат:

Положительный - хорошо

Негативный - плохо

Не касается - н. к.

2. В колонке "Недостатки" необходимо указать несоответствие инспектируемого критерия действующим нормам и при необходимости приложить к формуляру подробную запись установленного несоответствия или нарушения (с указанием его места, характера, размеров, возможных последствий и т.д.).

3. В колонке "Согласования": Указать должностное лицо и срок, предусмотренный или установленный для устранения недостатков.

ОЦЕНКА ПРЕДПРИЯТИЯ:

В соответствии с разделами с I по XI: _____ критерия получено:

- хорошо - плохо - н.к. = % хорошо

кол-во хорошо x 100%

Итоговый результат = -----

(150 минус кол-во н.к.)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

ВЫВОДЫ:

РЕЗУЛЬТАТЫ контроля ____ обсуждены с руководством предприятия

Контроль осуществили: _____

(фамилия И.О., должность)

Подписи: _____

Заявление предприятия: _____

Дата _____ нижеподписавшийся _____

исполняющий функцию _____ был

ознакомлен с содержанием данного заполненного формуляра (протокола),

и не имею ничего против содержащейся в нем информации.

Подпись _____

Сделал примечание к формуляру (протоколу) _____ (подпись)

Отказался подписать формуляр _____ (подпись)