

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

8 ноября 2007 г. N 77

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПО МОЙКЕ
И ДЕЗИНФЕКЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ
УБОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРЕРАБОТКУ МЯСА**

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

На основании Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 года "О ветеринарной деятельности" и пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 г. N 1590, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

(преамбула в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса.

2. Не применять на территории Республики Беларусь Инструкцию по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденную Министерством мясной и молочной промышленности СССР 15 января 1985 года.

3. Исключен.

(п. 3 исключен с 17 января 2011 года. - Постановление Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

Министр Л.В.РУСАК

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства сельского

хозяйства и продовольствия

Республики Беларусь

08.11.2007 N 77

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ПО МОЙКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ УБОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ
И ПЕРЕРАБОТКУ МЯСА**

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

Глава 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила (далее правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года "О ветеринарной деятельности" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 170, 2/1713); с учетом требований Директивы Совета Европейского Союза и от 18 декабря 1997 г. 97/78/ЕС "Принципы организации ветеринарных проверок при ввозе продуктов на территорию Сообщества из третьих стран"; "Санитарного кодекса наземных животных" (2005 г. Международное Эпизоотическое Бюро); Регламента (ЕС) N 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., касающегося гигиены пищевых продуктов; Регламента (ЕС) N 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., устанавливающего специальные санитарно-гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения; поправки к регламенту Европейского парламента и Совета 882/2004/ЕС от 29 апреля 2004 г., касающейся официального контроля, осуществляемого с целью проверки соблюдения пищевого законодательства и законодательства по кормам, а также положений, касающихся здоровья и защиты животных.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

2. Настоящие правила определяют порядок санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, транспорта, тары и помещений в организациях, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса (далее организации) и являются обязательными для исполнения.

3. Санитарную обработку в организациях выполняют согласно утвержденному руководителем организации графику.

4. Для санитарной обработки в организациях применяют препараты и средства, зарегистрированные в Республике Беларусь и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь в перерабатывающей и пищевой промышленности. Моющие и дезинфицирующие препараты и средства хранятся согласно прилагаемых к ним наставлениям.

5. Организации, осуществляющие убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, должны иметь расчеты потребления моющих и дезинфицирующих средств и их неснижаемый 2-х месячный запас.

6. Санитарная обработка проводится обученным персоналом под контролем и руководством специалиста ветеринарной службы организации.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

7. О проведенной санитарной обработке делается запись в журналах учета мойки и дезинфекции.

8. Ответственность за выполнение требований данных правил несет администрация организации.

9. Исключен.

(п. 9 исключен с 17 января 2011 года. - Постановление Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

10. В настоящих правилах применяются следующие понятия и их определения:

санитарная обработка - комплекс мероприятий, включающих мойку и дезинфекцию, направленных на обеспечение производства безопасной продукции животного происхождения;

мойка - мероприятие, направленное на удаление механических и органических загрязнений с технологического, вспомогательного оборудования и поверхностей производственных помещений;

дезинфекция - мероприятие, проводимое после мойки и направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве мяса и мясных продуктов;

контаминация - загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами, или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество;

профилактическая дезинфекция - мероприятие, направленное на предупреждение накопления патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на технологическом, вспомогательном оборудовании и поверхностях производственных помещений;

дезбарьер (дезковрик, дезподушка и т.д.) - сооружение, предназначенное для обеззараживания колес транспортных средств, обуви персонала и посетителей;

боевое предприятие (бойня, мясокомбинат) - организация, осуществляющая убой животных, их разделку, хранение и реализацию продуктов убоя;

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

материалы и изделия, контактирующие с продуктами животного происхождения - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозки, реализации и использования продукции животного происхождения, в том числе технологическое оборудование, приборы, устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

санитарная бойня - комплекс изолированных оборудованных помещений, предназначенных для вынужденного убоя и переработки больных и подозрительных по заболеванию животных;

скотобаза - обособленное помещение (площадка) на территории боевого предприятия для приема, размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных.

Глава 2

ОБЪЕКТЫ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ

11. Для организаций, занимающихся переработкой продукции животноводства независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, объектами санитарной обработки являются:

основные, вспомогательные и бытовые помещения;
транспортные средства (железнодорожные вагоны, автомобильный транспорт, транспортные тележки и т.д.);
технологическое и вспомогательное оборудование, инвентарь;
воздушная среда производственных помещений;
одежда и обувь обслуживающего персонала;
оборотная тара;
территория организации по эпизоотическим и эпидемическим показателям.

Глава 3

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА СКОТОБАЗЫ И ОБЪЕКТОВ ПРЕДУБОЙНОГО СОДЕРЖАНИЯ ЖИВОТНЫХ

12. Скотобазу и объекты предубойного содержания животных (загоны, проходы, лестницы и др.) по мере загрязнения ежедневно убирают и моют водой, или растворами моющих или моюще-дезинфицирующих средств согласно приложениям 1, 2, 5.

13. Перед мойкой навоз из скотобазы и объектов предубойного содержания животных (загоны, проходы и лестницы и др.) убирают ежедневно с помощью скребков. Лестницы дезинфицируют после очистки от навоза не реже одного раза в неделю. После механического удаления навоза его остатки смывают водой, затем указанные объекты обрабатывают растворами моющих средств, указанных в приложениях 1, 2. Для очистки площадей можно использовать пенную мойку с применением пеногенераторов и пенных моющих средств указанными в приложениях 4, 18.

Растворы для мойки и дезинфекции на поверхности технологического оборудования, полов, стен и т.д. наносят путем распыления из соответствующих установок.

14. Освободившиеся от животных загоны, станки и кормушки в них, после механической очистки и мойки дезинфицируют препаратами, указанными в приложении 7.

15. Для дезинфекции скотобазы (помещений, территории) при отрицательных температурах проводят механическую очистку, промывку горячей водой с последующей обработкой горячим дезинфицирующим раствором с температурой у выхода распылителя не менее 30 град. С. Перед использованием раствора дезинфицирующего средства в него добавляют и растворяют 10 - 15% поваренной соли.

16. Новые партии скота, а также в случае передержки по производственной необходимости животных на скотобазе или в помещении предубойного содержания, их размещают в промытых и подвергнутых дезинфекции станках и загонах.

17. Два раза в год (весной и осенью) проводят профилактическую дезинфекцию всей скотобазы, окружающей ее территории и объектов предубойного содержания, используя дезинфицирующие растворы указанные в приложении 7.

18. Навоз, мусор и другие отходы из сборника скотобазы и объектов предубойного содержания вывозят зимой по мере накопления, летом - не реже одного раза в 3 - 4 дня или чаще, не допуская переполнения накопительной емкости.

19. Биотермическая обработка навоза производится на специально отведенной площадке, размещенной с согласования органов сельскохозяйственного надзора в области ветеринарии. (в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)
(см. текст в предыдущей редакции)

20. После мойки и дезинфекции объекты санитарной обработки тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств.

Глава 4

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ

21. Автомобильный транспорт, прицепы, транспортные тележки, контейнеры, различная тара, используемые для перевозки животных, пищевых продуктов и сырья животного происхождения подвергают обработке в специально оборудованных помещениях или на площадках с твердым покрытием, обеспечивающих сбор сточных вод в автономный накопитель или канализацию.

22. Автомашины после перевозки в них здоровых животных, сырья животного происхождения, подлежат обязательной очистке и дезинфекции каждый раз после разгрузки на предприятии.

23. Автомобильный транспорт, используемый для доставки больных животных или продуктов их вынужденного убоя, после разгрузки подвергают санитарной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств указанных в приложениях 1, 2, 3, 5, 7. Кроме того, автотранспорт дезинфицируют в хозяйстве после каждого рейса вне зависимости от его обеззараживания на боенском предприятии.

24. Автомобильный транспорт, используемый для доставки здоровых животных с близлежащей железнодорожной станции, подвергают санитарной обработке по окончании перевозки очередной их партии. При перевозке здоровых животных в пределах конкретного хозяйства дезинфекцию выполняют ежедневно по окончании перевозки.

25. Дезинфекцию автотранспорта, погрузочных площадок (эстакад), весовых проводят после перевозки здоровых животных, птицы и сырья животного происхождения с применением дезинфицирующих средств указанных в приложении 7, после чего транспортные средства промывают водой.

26. Контейнеры для перевозки свиней подают на санитарную обработку на этой же автомашине после выгрузки животных. Кузов автомашины и контейнеры очищают от загрязнений, а их остатки смывают водой. Автотранспорт и контейнеры промывают и дезинфицируют в порядке, предусмотренном пунктом 22. После дезинфекции поверхность контейнеров промывают струей воды.

27. Транспортные средства (тару) после перевозки мяса и мясопродуктов ежедневно, по окончании работы, очищают от пищевых остатков уборочным инвентарем и струей воды под давлением. Затем моют щелочным раствором согласно приложению 1. Дезинфицируют орошением 1 раз в 10 дней одним из дезинфицирующих средств, указанных в приложении 7, с отметками об этом в журнале по дезинфекции и в санитарном паспорте на автомобиль.

28. Железнодорожный транспорт и другие транспортные средства подвергают обработке на дезопромывочных станциях в соответствии с действующими техническими нормативными правовыми актами (далее - ТНПА).

29. Транспорт, используемый для вывоза навоза ежедневно после окончания работы, подвергают механической очистке, мойке и дезинфекции в порядке, предусмотренном пунктами 22 и 25.

30. Кузова автомашин и ящики для продуктов, обитые оцинкованной жстью, не допускается дезинфицировать растворами хлорсодержащих препаратов, а обитые листовым сплавом алюминия - растворами едких щелочей. Для этих целей применяются другие моющие и дезинфицирующие средства согласно приложению 1.

31. После мойки и профилактической дезинфекции транспортные средства тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств.

32. У въезда на территорию организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, для дезинфекции колес автомобильного транспорта оборудуют дезбарьеры согласно приложению 22 длиной по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м и по днищу 6 м, которые на глубину 20 - 30 см заполняют дезинфицирующим раствором указанным в приложении 7.

33. Наполняют дезбарьер и контролируют концентрацию раствора ежедневно. По мере необходимости удаляют содержимое дезбарьера, очищают его от загрязнений и вновь заполняют.

Глава 5

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ЦЕХОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНЫХ

34. Санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря, тары в цехах переработки животных проводят ежедневно по окончании работы или смены с использованием машин высокого давления, пеногенераторов, или вручную щетками, применяя щелочные, моющие средства, указанные в приложении 1.

35. Кровь, слизь и т.п. с полов и стен производственных помещений смывают водой по мере загрязнения в течение рабочего дня и по окончании смены. Дезинфекцию оборудования, инвентаря, помещений выполняют ежедневно, используя дезинфицирующие или моюще-дезинфицирующие растворы, указанные в приложениях 5, 7.

36. Транспортёры, конвейеры, конвейерные столы из мраморной плитки, электропилы, оборудование для съёмки шкур, боксы для оглушения животных и т.д. по окончании смены очищают и моют растворами средств указанных в приложениях 1, 2 с последующим промыванием водой.

37. Поверхности (стены, полы) облицованные кафельной или метлахской плиткой, оборудование и инвентарь, не соприкасавшиеся с мясом, мясными и другими пищевыми продуктами, после очистки обрабатывают растворами моюще-дезинфицирующих средств указанных в приложении 5. Для санитарной обработки оборудования и инвентаря, изготовленного из алюминия и его сплавов, не допускается применять растворы щелочей.

38. Тару и мелкий инвентарь (ящики, лотки и т.п.) промывают, обезжиривают одним из средств, указанным в приложениях 1, 3, ополаскивают, а затем дезинфицируют одним из средств, указанным в приложении 7.

39. Разборные трубопроводы для транспортирования крови, кровяной плазмы и других белковых веществ моют теплой водой, очищают от остатков этих продуктов ершами в специальных ваннах с раствором щелочных моющих средств, указанных в приложении 1, и затем промывают водой. Неразборные трубопроводы (вставив в них заглушки) промывают теплой водой. Затем на 10 - 16 ч заполняют растворами одного из моюще-дезинфицирующего средства, указанного в приложении 5. Отработанный раствор после нейтрализации сбрасывают в канализацию, а трубопроводы промывают водой. Допускается механизированная мойка с использованием указанных выше средств. При этом, если позволяет диаметр трубопровода, используют машину для мойки спусков.

40. Полый нож перед мойкой разбирают, моют теплой водой, затем раствором одного из щелочных средств, указанных в приложении 1 и промывают горячей водой.

41. Санитарную обработку троллеев и разног проводят в моющем растворе вручную или в моечных барабанах, или в специализированном аппарате.

42. Участки обескровливания и другие места, где полы и стены загрязняются кровью, жиром, во время работы моют щетками или с использованием устройств, подающих струю под давлением с применением моющих щелочных растворов, указанных в приложении 1.

43. Ножи, мусаты, секачи, 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 крови и других загрязнений, обезжиривать одним из средств, указанных в приложении 1, ополаскивать водой и дезинфицировать согласно приложению 7. Для дезинфекции 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. В процессе работы, при контакте инструментов с тканями и органами с наличием патологических изменений (абсцессы, некрозы и др.), их обеззараживают немедленно непосредственно на рабочем месте.

Для облегчения визуального контроля санитарной обработки инструментов (ножи, мусаты, секачи, вилки и др.) целесообразно, чтобы их ручки были разной окраски. Если комплект инструментов одного цвета используется в работе, то в это время другой должен находиться на обработке. График повременного использования с разной окраской инструментов и его санитарной обработки вывешивается в цеху.

44. Для санитарной обработки пил на каждом рабочем месте должны быть смонтированы 3 емкости - первая для щелочного моющего раствора, вторая - для воды, третья - для дезинфицирующего раствора. Габариты емкостей должны обеспечивать погружение в них пил до рукоятки. Рядом с емкостями должен быть смонтирован кран-смеситель с педальным устройством. После завершения работы санитарную обработку пил проводят в следующем порядке. Пилу при включенном электромоторе ополаскивают теплой водой, затем моют одним из моющих щелочных растворов, указанных в приложении 1 для обезжиривания, переносят в емкость с водой, затем - в емкость с одним из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении 7 и ополаскивают водой.

45. После мойки и профилактической дезинфекции оборудование тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств согласно приложениям 13, 14.

46. 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 указанных в приложении 7. Дезковрики могут быть заменены ваннами для дезинфекции обуви или модулями полного гигиенического контроля.

Глава 6

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

47. Санитарную обработку с текущим ремонтом, побелкой и дезинфекцией помещений холодильника проводят по мере необходимости, но не реже одного раза в 6 месяцев, дезинфекцию камер - после освобождения их от грузов.

48. Обязательно дезинфекцию холодильных камер проводят: после освобождения их от грузов и в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов; при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер; при поражении плесенью хранящихся грузов; по требованию органов, осуществляющих государственный санитарный надзор и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

49. Полы в камерах холодильника при погрузочно-разгрузочных работах убирают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в неделю используя растворы щелочных или кислотных моющих средств согласно приложениям 1, 2.

50. Перед санитарной обработкой камеры отепляют.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

51. Перед побелкой поверхности камер зачищают и промывают водой, затем орошают одним из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении 7. В качестве побелочных смесей используют мел или известь с добавлением растворов вышеуказанных дезинфицирующих средств. Побелку проводят двукратно.

52. Помимо камер, для борьбы с плесенью, дезинфицирующими растворами обрабатывают коридоры, вестибюли, воздушные каналы с воздухоохладителями, а также все подсобные помещения. Воздушные каналы изнутри прочищают щетками на длинных ручках через люки после подачи туда дезинфицирующего раствора. Весь собранный мусор и пищевые остатки убирают из помещения.

53. Если побелку проводили без добавления дезинфицирующего раствора и лабораторные исследования показали наличие спор плесени в количествах превышающих нормативные показатели в порядке, предусмотренном пунктом 55, то все побеленные поверхности дополнительно орошают раствором дезинфектанта. Повторной побелки в этих случаях не требуется. По окончании побелочных работ загрязненные поверхности очищают и промывают растворами щелочных средств, указанных в приложении 1.

54. После мойки и профилактической дезинфекции оборудование тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств, согласно приложениям 13, 14.

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

56. При входе в производственный цех, где находятся холодильные камеры, на ширину дверного проема устанавливают дезинфицирующий коврик. Ежедневно его очищают и заполняют раствором одного из дезинфицирующих средств согласно приложению 7.

Глава 7

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА В ЦЕХАХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОЛБАСНЫХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОНСЕРВОВ

57. Санитарную обработку оборудования, тары, инвентаря и помещений во всех цехах и отделениях выполняют после завершения работы каждой смены с использованием средств, указанных в приложениях 1 - 9.

58. Санитарную обработку помещений и оборудования в отделениях приготовления специй, сушки сырокопченых и сыровяленых колбас проводят один раз в неделю или после освобождения камеры от продукции; в цехе (отделении) производства сырокопченых колбас - емкости (напольные тележки) для замесов обрабатывают после каждого замеса; другие передвижные емкости, напольные тележки, различное оборудование и тару - после каждой смены, рамы и палки для подвешивания колбас - один раз в две недели; печи газовые ротационные для выпечки хлебов, карбонада, буженины и др. изделий очищают и моют по мере загрязнения, но не реже двух раз в месяц; термокамеры универсальные (обжарка и варка, копчение) или копильные подвергают

санитарной обработке - ежедневно, применяя одно из средств, указанных в приложении 1, а при использовании одного из средств, указанных в приложении 8 - не реже 1 раза в неделю.

59. При остановке более чем на 2 ч работы машин и аппаратов, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем, их освобождают от сырья (рецептурных смесей) и промывают теплой водой для удаления его остатков.

60. Дезинфекцию оборудования во всех цехах осуществляют один раз в семь дней после обработки с использованием растворов одного из моющих средств согласно приложениям 1, 2, и ополаскивания горячей водой.

61. В цехах (отделениях): полуфабрикатов, ливеропаштетном, студневарочном, изготовления сырокопченых и сыровяленых (кроме камер сушки) колбас, нарезки и упаковки мясопродуктов дезинфекцию оборудования, других объектов и помещений осуществляют ежедневно.

62. Профилактическую дезинфекцию проводят также по требованию органов, осуществляющих государственный санитарный надзор и сельскохозяйственный надзор в области ветеринарии.

(в ред. постановления Минсельхозпрода от 04.11.2010 N 71)

(см. текст в предыдущей редакции)

63. Санитарную обработку технологического оборудования проводят после окончания каждой смены в следующем порядке: разборка, тщательная механическая очистка, промывание теплой водой, обезжиривание и заключительное промывание горячей водой. Очистку, мойку и обезжиривание разборных частей оборудования проводят в передвижных ваннах или тележках. Метод и способ мойки выбирают в зависимости от производственных условий.

64. Обезжиривание поверхностей различного технологического оборудования и удаление минеральных отложений (мясной и водный камень, солевые отложения и т.д.) производят вручную, с применением пенной технологии согласно приложению 18, замачиванием или другими способами, используя моющие средства, указанные в приложениях 1, 4. После мойки с обезжириванием, моющие растворы смывают с оборудования горячей водой.

65. Контроль отмывания осуществляют по фенолфталеину или лакмусовой бумажке согласно приложению 13.

66. Неразборные трубопроводы промывают теплой водой от остатков сырья и затем, вставив заглушки, заливают на 2 - 4 часа одним из моющих растворов указанных в приложении 1, затем трубы промывают горячей водой до полного удаления остатков сырья и стерилизуют в течение 15 - 20 мин острым паром. Если позволяет диаметр трубопровода, то для санитарной обработки применяют машину для мойки спусков.

67. Разборные трубопроводы сначала отмывают от пищевых остатков холодной или теплой водой, затем разбирают и прочищают внутри щетками на длинных ручках или другими приспособлениями и промывают в ванне одним из моющих растворов, указанным в приложении 1, промывают водой и дезинфицируют погружением в дезраствор согласно приложению 7. Разрешается после мойки, обезжиривания и сборки дезинфицировать трубопровод в собранном виде острым паром в течение 15 - 20 мин. При использовании щелочных моюще-дезинфицирующих растворов, указанных в приложениях 5, 6 стадию стерилизации паром не проводят.

68. Линии транспортирования плазмы, сыворотки крови, обезжиренного молока, используемых в качестве белковых обогатителей колбасного фарша, после прекращения их подачи более чем на 2 ч промывают холодной водой, а затем обезжиривают моющими или моюще-дезинфицирующими средствами, указанными в приложениях 1, 2, 5, 6. Подачу холодной воды, а затем и моющего раствора в трубопровод, осуществляют под давлением. Продолжительность циркуляции моющего раствора в линии должна быть не менее 20 мин. Участки линии, где нельзя обеспечить циркуляцию моющего раствора очищают согласно прилагаемой к оборудованию технологической инструкции. Использованный моющий раствор спускают в канализацию. Профилактическую дезинфекцию производят острым паром и течение 40 мин, который затем отводят в канализацию или в конденсатор.

69. Конвейеры (транспортёры) в производственных цехах, непосредственно соприкасающиеся с мясным и другим пищевым сырьем в процессе выполнения технологических операций, ежедневно, по окончании работы промывают теплой водой при включенном электродвигателе. Затем, с помощью щеток и других механических устройств промывают и обезжиривают одним из моющих растворов, указанных в приложениях 1, 3. При этом моющим раствором должна быть обработана вся поверхность ленты конвейера. После мойки с обезжириванием ленту конвейера ополаскивают

горячей водой и дезинфицируют одним из растворов, указанных в приложении 7. Дезинфекцию проводят путем орошения двигающейся ленты конвейера дезинфицирующим раствором путем распыления его на поверхность ленты с помощью специальных устройств согласно приложению 18.

70. Конвейеры (транспортёры), подающие мясные и мясорастительные консервы от закаточной машины на стерилизацию или пастеризацию, по окончании работы при включенном электродвигателе промывают теплой водой для механического удаления остатков сырья, затем обрабатывают салфеткой или щеткой (при включенном электродвигателе), обильно смоченной одним из моющих растворов, указанным в приложении 1 и промывают горячей водой. Не реже одного раза в неделю эти конвейеры после мойки с обезжириванием дезинфицируют одним из растворов, указанных в приложении 7.

71. Санитарную обработку волчка проводят по окончании работы (вынимают рабочий и питающий шнек, ножи и четырехпорые решетки). Загрузочный бункер, рабочий цилиндр и съемные части подвергают механической очистке и мойке с использованием моющих средств согласно приложению 1.

72. Санитарную обработку мясорубки проводят после отключения электропитания. Мясорубку разбирают (вынимают режущий механизм и основной шнек), все детали, соприкасающиеся с сырьем, промывают теплой водой и обрабатывают моющим раствором, указанным в приложении 1 до полной очистки обрабатываемой части (детали) с последующим ополаскиванием горячей водой.

73. Санитарную обработку куттера проводят в следующем порядке: механическая очистка от остатков сырья (в чашу наливают теплую воду и машину включают на 5 - 10 минут), после отмывания ножей и чаши теплой водой от остатков сырья ее сливают, чашу ополаскивают, заполняют одним из моющих растворов, указанным в приложении 1 и включают машину на 5 - 10 минут, после обезжиривания чаши и ножей отработанный моющий раствор выливают через отверстие в дне чаши, а машину промывают горячей водой.

74. Мешалка. Удаляют остатки сырья, в дежу наливают теплую воду и включают мешалку до полного удаления остатков фарша, после чего дежу и лопасти обезжиривают одним из моющих растворов, указанным в приложении 1 и промывают горячей водой.

75. Куттер-мешалка. Мойку и обезжиривание куттер-мешалки производят в порядке, предусмотренном пунктами 72 - 73.

76. Скорорезка. Ножи не вынимают, после промывки машины теплой водой из шланга в чашу на 1/3 наливают горячий моющий раствор, указанный в приложении 1 и включают на 5 - 10 минут мотор. Ножи и чашу при вращении промывают и обезжиривают. После обезжиривания машину промывают горячей водой.

77. Шпигорезка. Перед мойкой разбирают режущий механизм, после чего его, а также горизонтальные и вертикальные коробки и подающий механизм обрабатывают горячим моющим раствором, указанным в приложении 1 до полного удаления остатков шпика и промывают горячей водой.

78. Шприцы гидравлические и пневматические. Цевки шприцов снимают, промывают в проточной теплой воде и щелочном моющем растворе, указанном в приложении 1, затем ополаскивают в горячей воде. Из цилиндра удаляют остатки фарша, после чего в него наливают сначала теплую воду, а затем горячий моющий раствор и поднятием дна цилиндра сначала промывают, а затем обезжиривают это устройство. После обезжиривания остатки моющего раствора смывают горячей водой. Одни раз в неделю для удаления стойких минеральных отложений обрабатывают одним из кислотных растворов, указанных в приложении 2.

Трудно разбираемое дозаторное приспособление промывают 2 - 3-кратным пропуском теплой воды и моющего раствора из цилиндра шприца с последующим промыванием горячей водой. Шприц ротационный с эксцентрико-лопастным вытеснителем. По окончании работы разбирают вытеснитель: отвинчивают гайки-барашки, снимают крышку, вынимают ротор, разбирают фаршепровод. Очищают от фарша ротор, корпус и фаршепровод. Затем все детали промывают теплой водой, обезжиривают горячим моющим раствором и смывают его остатки горячей водой.

79. Одно- и двухшнековые шприцы непрерывного действия. По окончании работы выключают соединительную муфту и поворачивают корпус на 90 град. относительно вертикальной оси, разбирают цевкодержатель и извлекают шнеки из корпуса, снимают бункер и детали, соприкасающиеся с сырьем, очищают от остатков фарша, промывают теплой водой, одним из горячих щелочных растворов, указанных в приложении 1, и смывают остатки раствора горячей водой.

80. Линия измельчения и варки субпродуктов. Ежедневно, по окончании работы, при включенных машинах установки открывают паровой бункер машины, подают горячую воду. Вода с паром, проходя через машины и фаршепроводы установки, очищает рабочие поверхности машин и стенки фаршепроводов. Установку перед началом работы подвергают санитарной обработке. Продолжительность такой обработки 5 минут.

81. Санитарную обработку ленточной пилы производят через каждые 4 часа эксплуатации агрегата, а также в конце смены. Мойку выполняют теплой водой вручную с помощью щетки с последующей обработкой горячим моющим раствором, указанным в приложении 1. После обработки пилу ополаскивают сначала горячей, а затем холодной водой.

82. Коллоидная мельница. При включенной машине горячую воду из шланга подают в загрузочный бункер. При вращении ротора остатки фарша вымываются из механизма измельчения и потоком воды удаляются из машины через разгрузочный патрубок. Проводят обезжиривание загрузочного бункера, статора, накидной гайки, корпуса режущего механизма, ротора и выгрузочного лотка одним из горячих моющих растворов, указанным в приложении 1 с последующим промыванием горячей водой. После просушки деталей смазывают режущий механизм несоленым пищевым жиром и собирают машину. Перед началом работы промывают машину горячей водой до момента поступления ее в загрузочный бункер при включенной машине.

83. Спуски и бункеры очищают скребками на длинной ручке или с использованием аппарата высокого давления, промывают теплой водой и затем обезжиривают путем промывания с использованием капроновых щеток на длинной ручке, смоченных одним из горячих моющих растворов, указанных в приложении 1, после чего промывают горячей водой. При наличии форсуночно-щеточного устройства спуски и бункеры моют и обезжиривают, используя указанное устройство.

Для санитарной обработки опрокидных подвесных контейнеров, используемых для транспортирования по подвесным путям кускового или измельченного мяса, устраивают узел мойки, состоящий из камеры для мойки, оборудованной моющей головкой и коллекторами с водо-воздушными форсунками и подвесным конвейером для транспортирования и наполнения ковшей.

Перед мойкой дежу контейнера вручную или с использованием аппарата высокого давления очищают от остатков сырья. При мойке дежа поворачивается на 90 град., а головка сдвигается до полного входа в дежу. После обработки головка возвращается в первоначальное положение. Промытый контейнер подается вперед, а дежа опрокидывается, т.е. становится дном вверх и в этом положении обмывается горячей водой из форсунок снаружи и изнутри.

Камера мойки деж (ковшей) представляет собой металлический каркас (6000 x 2100 x 2000), закрытый с трех сторон (кроме торцевых) листами из нержавеющей стали. В начале камеры располагается моющая головка, оснащенная резиновыми билами, насаженная на вал электромотора. Моющая головка может перемещаться в горизонтальной плоскости по направлению от пневматического цилиндра. В остальной части камеры на боковых стенах и снизу расположены коллекторы с воздушными форсунками.

84. Мойку универсальных (обжарка, варка, копчение) и копильных камер можно проводить ручным, механизированным и пенным способом в соответствии с приложением 19.

85. Санитарную обработку сосисочного автомата проводят в перерыве между сменами и по окончании работы моют снаружи горячей водой с использованием одним из горячих моющих растворов, указанных в приложении 1. Затем фаршепроводы и все части соприкасающиеся с фаршем, промывают теплой водой, используя компрессор, после чего автомат разбирают, очищают ершами, щетками и обезжиривают одним из горячих моющих растворов, указанных в приложении 1 с последующим ополаскиванием горячей водой.

86. Санитарную обработку котлетного автомата после каждой смены разбирают: снимают фаршепровод, бункер, открывают дно сухарниц. Все детали очищают ершом с теплой водой и затем обезжиривают одним из горячих моющих растворов, указанным в приложении 1. Конвейер котлетного автомата моют после окончания работы горячей водой из шланга.

87. Санитарную обработку пельменного автомата проводят по окончании работы. Разбирают насос для фарша; из соответствующих бункеров вынимают фаршевый и тестовой шнеки; разбирают фаршепроводы и тестопроводы, формующее устройство и перепускной клапан для фарша. Все разобранные детали тщательно очищают от остатков теста и фарша, промывают теплой водой, а затем горячей водой (при необходимости используют моющие средства, указанные в приложении

1) и смазывают пищевым несоленым жиром. Такой же обработке подлежат также и бункеры для теста, фарша и конвейер.

88. Съемные детали автоматов подвергают дезинфекции методом орошения одним из средств, указанным в приложении 7. Несъемную часть автоматов дезинфицируют механизированным способом путем рециркуляции моюще-дезинфицирующих или дезинфицирующих растворов в системе автоматов (где это предусмотрено или с помощью передвижных распылительных устройств).

89. Санитарную обработку пресса для дообвалки кости производят ежедневно по окончании работы. Перед проведением санитарной обработки отключают щит электропитания пресса. Затем разбирают силовую установку (силовой измельчитель кости, трубный транспортер, головку пресса) и производят механическую очистку всех частей пресса, включая трубопроводы насосов по перекачке кости и мясной массы и конвейер подачи сырья в загрузочный бункер измельчителя кости от остатков сырья.

Сетку сепарационной головки снаружи и изнутри очищают острым ножом. После проведения механической очистки все рабочие поверхности пресса, контактировавшие с сырьем, промывают теплой водой, а затем моют и обезжиривают с применением щеток одним из моющих растворов, указанных в приложении 1. После мойки обработанные поверхности промывают водой и дезинфицируют одним из средств, указанных в приложении 7.

Сепарационную головку пресса промывают теплой водой, используя установку высокого давления. Окончательную очистку сепарационной головки пресса производят путем замачивания ее на ночь в моющем или моюще-дезинфицирующем растворе согласно приложениям 1, 5. Емкость для замачивания головки должна быть достаточно глубокой, чтобы перфорированная часть, была полностью погружена в раствор. Сепарационную головку после извлечения из ванны промывают водой. Перед началом работ головку пресса стерилизуют острым паром в течение 10 мин или пресс промывают горячей водой (80 град. С), подавая ее в загрузочный бункер.

После проведения дезинфекции при экспозиции 40 - 45 мин все обработанные поверхности пресса промывают водой. Перед началом работы машины, части машин, смазанные накануне жиром, промывают горячей водой. Для смазки машин используют топленый несоленый пищевой жир, набранный в стерильную посуду.

90. Санитарная обработка линий нарезки колбасных изделий ломтиками (кроме дисковых ножей). Для обезжиривания используют один из моющих растворов, указанных в приложении 1, для дезинфекции применяют средства, указанные в приложении 7. Дисковые ножи режательной поверхности обрабатывают растворами 70% этилового спирта. Обезжиривание и дезинфекцию обрабатываемых поверхностей проводят протиркой тканью, смоченной в указанных моющем и дезинфицирующем растворах. Остатки влаги со всех поверхностей удаляют чистой сухой тканью, для чего можно использовать марлю или другую хлопчатобумажную ткань, промытую в горячем моющем растворе с последующей стерилизацией.

91. Для мойки и обезжиривания инвентаря и тары рекомендуются средства низкощелочного характера, указанные в приложении 1. Мойку инвентаря проводят после окончания работы каждой смены, а при остановке работы на 2 часа и более - сразу после остановки. Для мойки металлических ящиков для котлет, фасованного мяса, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов; металлических и полимерных емкостей для посола и созревания мясного сырья, шрота и фарша; лотков для формовкипельменей используют моечные машины. Для санитарной обработки деревянных ящиков и лотков для котлет используют специализированные машины (аппараты). При отсутствии указанных машин перечисленный выше инвентарь обрабатывают вручную. При ручной мойке металлического и полимерного инвентаря пищевые остатки удаляют щетками. Деревянный инвентарь (доски обвалочные и жиловочные, доски-пресс для подпрессовки мясопродуктов, ящики и т.д.) очищают щетками и скребками. После механической очистки инвентарь ополаскивают водой с температурой не выше 40 - 45 град. С и подвергают дальнейшей санитарной обработке с использованием растворов моющих средств, указанных в приложении 1. Металлический, полимерный и деревянный инвентарь обезжиривают погружением в ванны с одним из щелочных растворов, указанным в приложении 1. Крупный металлический инвентарь (тележки, ванны, ковши для фарша, столы, металлические баки и т.п.) промывают щетками, смоченными в моющем щелочном растворе ими моечными машинами под давлением. Санитарную обработку полимерной тары и лотков без предварительной мойки проводят при температуре 18 - 20 град. С в растворе моюще-дезинфицирующего средства, указанного в приложении 5. Обработку проводят путем

погружения предметов в ванну с раствором на 10 - 15 минут с последующим тщательным промыванием в течение 15 - 20 минут теплой водой и сушкой. Количество моюще-дезинфицирующего раствора в емкости для обработки тары должно быть достаточным для ее полного погружения. Моюще-дезинфицирующий раствор при обработке в нем полимерной тары сохраняет свою активность в течение трех суток.

92. Профилактическую дезинфекцию оборудования с применением одного из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении 7, выполняют после мойки с использованием одно из средства, указанного в приложениях 1, 2, 3, 5, 6 и ополаскивания горячей водой. Разобранные и подготовленные с применением моющих средств части машин и аппаратов дезинфицируют (кроме указанного в пунктах 64 - 88) орошением крупных частей раствором дезинфицирующего средства указанного в приложении 7 и погружением мелких деталей на 15 - 20 минут в передвижную ванну с дезинфицирующим раствором. В трудно разбираемые машины (куттер, мешалка) наливают дезинфицирующий раствор, после чего машину на 5 - 7 минут приводят в действие, пока раствором не будут омыты все ее части. Цилиндры гидравлических шприцов дезинфицируют наливанием в них дезинфицирующего раствора с последующим поднятием поршня и пропусканьем раствора через дозирующее устройство и цевкодержатели, после экспозиции все обработанные поверхности промывают холодной и теплой водой. Затем машины, отдельные детали вытирают чистыми салфетками или полотенцами и смазывают жиром во избежание коррозии. Перед началом работы машины, смазанные накануне жиром, промывают горячей водой.

93. Для профилактической дезинфекции инвентаря используют растворы одного из дезинфицирующих средств, указанных в приложении 7. Профилактическую дезинфекцию мелкого инвентаря (противни, ведра, лотки, мелкие детали машин и т.д.) осуществляют после мойки погружением на 3 - 5 минут в ванны с дезинфицирующим раствором. Дезинфекцию крупного инвентаря (столы, тележки, ковши, бочки и т.п.) проводят методом орошения дезинфицирующим раствором, машинами или разбрызгивающими устройствами, после экспозиции согласно наставлению по применению дезинфицирующего препарата инвентарь промывают водой. Доски для обвалки и жиловки мясного сырья ежесменно подлежат механической очистке и стерилизации острым паром или выдержкой в дезинфицирующем растворе, указанном в приложении 7 при экспозиции согласно действующему ТНПА. Металлическую тару, ящики и др. обезжиривают в камерах паром или с использованием растворов моющих средств, указанных в приложении 1. Полимерную тару и лотки после обезжиривания и мойки одним из растворов, указанных в приложении 1 дезинфицируют погружением в ванну с дезинфицирующим раствором, указанным в приложении 7 на время экспозиции, с последующим ополаскиванием водой.

94. Санитарная обработка производственных и бытовых помещений. Полы в производственных помещениях моют горячими щелочными растворами в процессе работы по мере их загрязнения и по окончании смены. Стены и панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, ежедневно подвергают санитарной обработке с применением одного из моющих растворов, указанных в приложении 1. На лестничных клетках моют ступени и перила растворами одного из щелочных моющих средств, указанных в приложении 1 по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену. Перед проведением дезинфекции помещения освобождают от пищевого сырья и готовой продукции, проводят механическую очистку и мойку. При дезинфекции помещений (в том числе лестничные клетки) вначале дезинфицируют раствором пол, затем стены, и в заключение повторно орошают пол. После экспозиции все поверхности, орошенные дезинфицирующим раствором, промывают водой. Уборочный инвентарь по окончании уборки моют горячей водой и дезинфицируют дезинфицирующим раствором согласно приложению 7 или моюще-дезинфицирующим раствором согласно приложению 5, после чего тщательно ополаскивают водой и просушивают.

95. При входе в производственный цех на ширину дверного проема устанавливают дезинфицирующий коврик. Ежедневно его очищают и заполняют раствором дезинфицирующего средства указанного в приложении 7.

Глава 8

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА В ЦЕХАХ ПРОИЗВОДСТВА СУБПРОДУКТОВ, ПИЩЕВЫХ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ, КИШЕЧНЫХ ФАБРИКАТОВ

96. Субпродуктовый цех. Мойку тары, инвентаря и технологического оборудования проводят ежедневно по окончании рабочей смены. Трубопроводы и спуски для транспортирования субпродуктов промывают с использованием одного из моющих растворов, указанных в приложении

1. Барабаны горизонтальные, столы, полимерные доски ежедневно, по окончании смены, моют теплой водой с последующим обезжириванием и ополаскиванием горячей водой. Шпарильные барабаны по окончании работы моют снаружи горячей водой и с использованием одного из моющих растворов, указанных в приложении 1. Опалочные печи не реже одного раза в неделю, очищают скребками от сажи и моют горячей водой из шланга или моющим раствором, указанным в приложениях 1, 8. Санитарную обработку без предварительной мойки тары, инвентаря, посуды, технологического оборудования и помещений можно осуществлять моюще-дезинфицирующими растворами, указанными в приложении 5. Профилактическую дезинфекцию растворами дезинфицирующих средств, указанными в приложении 7 оборудования, тары и инвентаря субпродуктового цеха выполняют ежедневно. После экспозиции согласно наставлению по применению дезинфицирующего препарата обработанные поверхности промывают горячей водой. Если смывание остатков дезинфицирующих средств производят в конце рабочего дня, то на следующий день перед началом работы технологическое оборудование вторично промывают горячей водой.

97. Производство пищевых жиров. Рекомендуемые моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие средства, их концентрация и экспозиция для мойки и обезжиривания указаны в приложениях 1, 2, 5, 6, 7. Наряду с ручным способом санитарной обработки используют механизированный способ согласно приложению 20.

98. В жировом цехе (отделении) оборудование, инвентарь и тару соприкасающиеся с жиром сырьем (чаны, ванны, тележки для перевозки сырья), а также инвентарь и тару, используемые для розлива топленого жира (емкости, бочки, ящики), после механической очистки обезжиривают одним из горячих моющих растворов, указанном в приложении 1 и промывают горячей водой. Мойку и обезжиривание оборудования, инвентаря и тары проводят ежедневно по окончании рабочей смены. Оборудование линий непрерывного действия моют и обезжиривают по окончании работы. Тару для розлива жира без предварительной мойки дезинфицируют острым паром на пропаривателе или в специальных стерилизаторах.

99. Для промывки горизонтальных вакуумных котлов один раз в неделю их заполняют на 2/3 объема водой, закрывают крышку, пускают в ход мешалки и в течение 1 - 1,5 ч поддерживают в котле давление 0,1 - 0,15 МПа (1 - 1,5 кгс/кв.см), после чего сбрасывают давление до атмосферного и сливают воду в канализацию через жиросеparator. Затем котел промывают струей горячей воды из шланга через загрузочный люк. Для обезжиривания котлы промывают одним из моющих или моюще-дезинфицирующих растворов, указанным в приложениях 1, 5, после чего раствор смывают горячей водой до отсутствия в промывной воде следов моющего средства согласно приложению 13. Очистку внутренней поверхности открытых нелуженых котлов производят металлическими щетками не реже одного раза в два дня, отстойников и приемных емкостей - раз в неделю, горизонтальных вакуумных котлов - раз в месяц при строгом соблюдении правил техники безопасности. Выгрузку жиромассы из жиросеparаторов, очистку и промывку их производят не реже одного раза в смену.

100. Линия вытопки пищевых жиров АВЖ. Ежедневно все оборудование линии до и после работы промывают горячей водой. Промывные воды через жиросеparator спускают в канализацию. Для профилактики "забивания" канализационных стоков и удаления жировых пробок используют щелочные средства, указанные в приложении 1.

101. Санитарную обработку линий других производителей по вытопке пищевого жира моют и дезинфицируют в соответствии с рекомендациями производителя оборудования.

102. При разборке сепаратора сепараторные тарелки, нанизанные на металлический прут, выдерживают 30 - 40 мин в ванне с горячим раствором указанной моющей композиции и затем тщательно промывают водой. Очистка от каменистых осадков поверхностей сепаратора проводится периодически через 20 - 30 дней. Каменистый осадок с сепараторных тарелок, чаши, других частей сепаратора удаляют путем погружения их в теплый раствор одного из кислотных средств, указанных в приложении 2.

Очистку от жира и обработку оборудования острым паром осуществляют в нижеприведенной последовательности.

По окончании работы отключают насос, подающий жир в измельчитель. После прохождения измельченного жира через линию, подключают сжатый воздух и продувают все трубопроводы и трубки теплообменника. После вытеснения жира сжатым воздухом, подключают острый пар и пропускают его 10 - 15 мин через все коммуникации линии.

После обработки линии острым паром в котел для вытопки и жира заливают горячую воду, включают насосы и в течение 10 - 15 мин промывают всю линию, смывную воду отводят через 3-х ходовой кран в канализацию. Промывание водой и спуск смывной воды в канализацию проводят до тех пор, пока на выходе не пойдет чистая вода без жировых включений. По завершению указанных выше операций выключают всю аппаратуру линии и закрывают вентиль трубопровода, подающего горячую воду.

После промывки линии водой разбирают волчок, горячей водой из шланга (при необходимости - моющим раствором) промывают детали волчка, центрифугу, внутренние стенки плавителя и сепараторы.

Санитарная обработка с применением моющего раствора. Один раз в 5 - 10 дней проводят санитарную обработку линии с очисткой и обезжириванием трубопроводов, трубок теплообменника и прочего оборудования, применяя один из обезжиривающих моющих растворов, указанным в приложении 1. Порядок санитарной обработки приведен ниже. По окончании работы сжатым воздухом продувают все трубопроводы. Горячей водой из шланга промывают бак для вытопки жира. Смывную воду сливают в канализацию через жироловку. Горячей водой промывают трубопроводы.

При промывании трубопроводов и другого оборудования линии соблюдают следующий порядок мойки:

с помощью ручной кнопки управления несколько раз пропускают горячую воду через сепаратор;

пропускают горячую воду под давлением через маленькие клапаны в крышке, находящиеся с наружной стороны чаши;

в плавителе готовят горячий щелочной раствор согласно приложению 1. Раствор готовят при работающей мешалке и включенном насосе, подающем раствор в измельчитель. Перемешивание моющего раствора и работа насоса на максимальных оборотах позволяют отмыть внутренние стенки плавителя теплообменника и другой аппаратуры. Для улавливания из циркулирующего моющего раствора жировых пленок и других включений, отмытых со стенок оборудования линии, после центрифуги, перед выходным отверстием трубопровода в сепаратор ставят заградительную сетку;

включают все насосы и измельчитель и в течение 20 минут через каждые 3 - 4 минуты нажимают ручную кнопку сепаратора для очистки чаш сепаратора и удаления из нее моющего раствора;

отключают автоматическое устройство на сепараторе и нажатием ручной кнопки через каждые 3 - 4 минуты в течение 20 минут пропускают моющий раствор для очистки и промывки сепаратора, после чего закрывают вентиль подачи горячей воды;

циркуляцию щелочного моющего раствора через всю линию проводят в течение 50 - 60 минут, затем моющий раствор сливают в канализацию;

после обработки моющим раствором линию промывают горячей водой до появления нейтральной реакции в смывных водах (проверка по фенолфталеину).

103. Санитарную обработку линий упаковки пищевого жира других производителей по вытопке пищевого жира моют и дезинфицируют в соответствии с рекомендациями производителя оборудования.

104. Санитарная обработка накопительных емкостей жира. Мойку емкостей проводят после их опорожнения при режиме хранения жира при 50 - 60 град. С не реже одного раза в неделю, а при хранении при 20 - 25 град. С и контейнеров для перевозки жира после каждого слива. Мойку накопитель