

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года N 630 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по эпидемиологии и гигиене питания

В соответствии с **подпунктом 10)** статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы:

1) "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков";

2) "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации отделений (кабинетов) физио- и иглорефлексотерапии";

3) "Санитарно-эпидемиологические требования к больничным организациям (отделениям) хирургического профиля".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Байсеркин Б.С.) направить настоящий приказ на **государственную регистрацию** в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Административному департаменту Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Акрачкова Д.В.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.

5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования

и.о. Министра

**Утверждены
приказом и.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 18 августа 2004 года N 630
"Об утверждении санитарно-
эпидемиологических правил и норм
по эпидемиологии и гигиене питания"**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
по производству пива и безалкогольных напитков"**

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с изготовлением, реализацией пива и безалкогольных напитков.

2. Руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) **бутылка из полиэтилентерефталата** (далее - ПЭТФ) - преформа (заготовка), предназначенная для производства бутылок и розлива безалкогольных напитков;

2) **дробина** - раздробленное ячменное зерно;

3) **кеги** - цилиндрические металлические емкости с герметически закрытой внутренней поверхностью;

4) **купажеры** - емкости для смешивания различных пищевых продуктов в определенных соотношениях для улучшения качества, получения изделий определенного типа и состава;

5) **осмолка** - обработка емкостей специальными веществами;

6) **"передвижная грядка"** - специальное оборудование для проращивания ячменя;

7) **пищевые добавки** - натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления и производства в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их качества;

8) **солод** - продукт пророщенных зерен злаков;

9) **сатуратор** - аппарат для насыщения жидкостей углекислым газом;

10) **сусло** - водный раствор солода, предназначенный для сбраживания;

11) **трансмиссия** - устройство или система для передачи вращения от двигателя к рабочим машинам (дробилкам);

12) **укупорочный колпачок (кронен-пробка)** - специальная пробка для укупорки бутылок, препятствующая выходу газа;

13) **фитинг** - приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кега, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кег.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории

4. Размещение объектов по производству пива и безалкогольных напитков (далее - объекты), предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического

заклучения государственного органа санитарно-эпидемиологической службы.

5. Объекты размещаются на отдельной территории. Строящиеся или проектируемые производства располагаются по отношению к жилым зданиям на расстоянии не менее 50 метров (далее - м). Не допускается их размещение в жилых зданиях.

6. Территория производства ограждается, озеленяется, благоустраивается и имеет два отдельных въезда.

7. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, размещать жилые помещения, пункты по откорму домашних животных и птицы.

8. Территория подразделяется на производственную и хозяйственную зоны. В производственной зоне размещаются: производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт; в хозяйственной зоне - ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, площадка с контейнерами для сбора мусора, надворный туалет.

9. На территории не должно быть участков с застойными грунтовыми водами. Для стока атмосферных вод предусматриваются уклоны, направленные от зданий и других сооружений к водосборникам. Водосборники и водостоки регулярно очищаются, своевременно ремонтируются. Территория ежедневно убирается, в летнее время - поливается, в зимнее время - очищается от снега и льда, посыпается песком.

10. Для сбора и хранения пивной и квасной дробины оборудуются бункеры или ящики из водонепроницаемых материалов. Сборники для дробины размещаются на асфальтированных или бетонированных площадках. Площадка должна иметь уклоны, направленные к трапам.

11. Транспортировка дробины производится в автомашинах с металлическими водонепроницаемыми закрытыми кузовами или в специальных цистернах, баках, оборудованных самосвалах с уплотненными кузовами или машинах с деревянными кузовами, обитыми жостью.

12. Хозяйственная зона располагается с подветренной стороны по отношению к производственной зоне и отделена зелеными насаждениями. Все проезды и проходы на территории объектов должны быть асфальтированы.

13. Тара, строительные и хозяйственные материалы хранятся в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

14. Для сбора битых бутылок (стеклобоя) и мусора используются металлические контейнеры, установленные на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза должны превышать площадь основания бачков и располагаться не ближе 15 м от производственных и вспомогательных помещений.

15. Удаление отходов и мусора производится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости контейнера, но не реже одного раза в день. После

освобождения контейнеры моются и дезинфицируются средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

16. Вывоз мусора следует осуществлять специальным автотранспортом.

17. Отдельно стоящие уборные устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений. Уборные содержатся в чистоте и ежедневно дезинфицируются.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

18. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения производится в соответствии с требованиями действующих стандартов на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

19. Водоснабжение объектов осуществляется в соответствии с требованиями строительных норм и правил (далее - СНиП).

20. Артезианские скважины и запасные резервуары воды имеют зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

21. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов.

22. Допускается использование технической воды для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах. Системы питьевого и технического водоснабжения должны быть отдельными и трубопроводы окрашены в отличительные цвета.

23. Для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды необходимо не менее двух накопительных резервуаров. Обмен воды в резервуарах обеспечивается в срок не более 48 часов. Резервуары имеют скобы, лестницы и люки закрываются на замок и пломбируются.

24. Очистка и дезинфекция резервуаров проводится после каждого освобождения, но не реже одного раза в год; при аварийных ситуациях; после проведения ремонтных работ с последующим лабораторным контролем и регистрацией в журнале.

25. Качество воды, подаваемой в резервуары и производственные цехи, контролируется производственной лабораторией в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

26. В производственных помещениях: подводится холодная и горячая вода с установкой смесителей в точках забора воды для технологических нужд; смывные краны для уборки устанавливаются из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее - м²) в цехах, но не менее одного на помещение. Раковины для мытья рук в цехах имеют смесители, снабжаются мылом, разовыми полотенцами или электрополотенцем. Раковины располагаются в каждом производственном цехе при входе, а также в местах,

удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

27. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

28. Снабжение работающих питьевой водой производится посредством сатураторных установок, которые имеют устройство для механической мойки стаканов.

29. Устройство системы канализации соответствует требованиям СНиП.

30. Здание подсоединяется к общегородской канализации или имеет самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должны быть отдельными.

31. При размещении производства в неканализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация. Бетонированная яма для приема сточных вод имеет крышку и очищается по мере накопления на две трети объема.

32. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к отоплению, вентиляции и освещению

33. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения объектов оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с действующими СНиП. Отделения брожения и дображивания, дрожжевые отделения должны быть охлаждаемыми, иметь приточно-вытяжную вентиляцию с забором воздуха не выше 1,5 м от земли.

34. Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для чистки от пыли.

35. Все производственные и вспомогательные помещения имеют естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями СНиП.

Световые проемы не должны загромождаться, как внутри, так и вне помещения. Световые проемы окон, фонарей очищаются от пыли и копоти один раз в квартал, разбитые стекла - заменяются. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном.

36. Источники освещения производственных цехов и складов заключаются в специальную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

37. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 ватт. Электрические лампы должны быть заключены в защитные сетки.

38. В производственных помещениях показатели микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) должны соответствовать требованиям действующих СНиП.

39. Технологическое оборудование имеет виброизолирующие устройства. Для снижения шума от вентиляционных систем воздуховоды покрываются звукопоглощающими материалами. Уровни громкости шума в производственных помещениях соответствуют требованиям действующих СНиП и нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - НПА).

5. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным помещениям

40. Не допускается располагать производственные цехи в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.

41. Потолки и стены всех помещений белятся, панели в отделениях розлива, бродильном, сусловом, дрожжевом, лагерном и фильтрации облицовываются плиткой или другим материалом устойчивым к влаге - на высоту не менее 1,8 м, в варочном отделении - до потолка.

42. Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом. Сброс сточных вод на пол, устройство открытых желобов не допускается.

43. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

44. Изоляция аппаратуры и трубопроводов окрашиваются разноцветной масляной краской.

45. Все открывающиеся наружные проемы (окна, форточки, двери) в теплое время года защищаются сетками.

46. Производственные и вспомогательные помещения, оборудование и инвентарь содержатся в чистоте.

47. Уборка производственных, подсобных помещений проводится техническими работниками, рабочих мест и оборудования - самими работниками, либо лицами специально закрепленными для этих целей.

48. Весь уборочный инвентарь маркируется и хранится в отдельных шкафах, не допускается использование его для других целей.

49. Уборка полов в производственных помещениях производится в процессе работы и по ее окончании. По окончании работы производится влажная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря. Двери, панели, карнизы, подоконники, отопительные приборы, трубопроводы протираются влажной тряпкой, затем приступают к уборке полов. Во влажных помещениях уборка ведется до полного удаления влаги. Перила лестничных клеток промываются по мере загрязнения. Оконные стекла, внутренние рамы и пространства между ними промываются не реже одного раза в месяц.

50. Побелка и покраска всех помещений производится по мере загрязнения и не реже одного раза в год. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами, разрешенными к применению в Республике Казахстан. Места с отбитой штукатуркой немедленно оштукатуриваются с последующей побелкой или покраской.

51. Кабины подъемников ежедневно очищаются и протираются, защитные ограждения, трансмиссии, вентиляционные камеры и каналы очищаются по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

52. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации в санитарной одежде.

53. Не допускается хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих хранится в переносных инструментальных ящиках.

54. Небольшие ремонтные работы выполняются без остановки производства при условии надежной защиты от попадания посторонних предметов в продукцию.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению сырья

55. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов. Хранение сырья производится с учетом специфики хранения отдельно в соответствии с установленными к нему требованиями. Образцы каждой партии сырья перед отпуском со склада должны исследоваться в производственной лаборатории.

56. В производстве используются пищевые добавки (красители, ароматизаторы, замутнители, стабилизаторы, пищевые кислоты), разрешенные к применению в Республике Казахстан. Пищевые добавки должны иметь сертификаты и хранятся в упаковке организации-изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается. Хранение их производится в специальных шкафах на материальном складе.

57. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, не допускается совместное хранение не пищевых материалов, отходов и сметов зерна, сахара.

58. Вентиляционные отверстия в складских помещениях, слуховые окна, засетчиваются, окна застекляются.

59. Склады для хранения сырья должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, иметь психрометры для контроля температурно-влажностных режимов, оборудованы стеллажами, установленными на высоте 25-30 сантиметров (далее - см) от пола и не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями и проходами не менее одного метра. Хранение солода и ячменя производится в складах, оборудованных системами приточно-вытяжной вентиляции, аспирации, термометрами и психрометрами.

Хмель хранится в сухом, темном и охлаждаемом помещении. Независимо от вида и качества хмелевых продуктов хранение их производится при температуре от 0 до плюс 2 градусов (далее - °С). Перед приемом хмеля и ячменя нового урожая склады ремонтируются и дезинфицируются.

60. Сырье в мешках и ящиках хранится на стеллажах на расстоянии от пола 25-30 см и не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями 0,5 м и шириной главного прохода - 1,5 м.

61. Побелка стен и потолков складских помещений для сырья и готовой продукции производится не реже одного раза в год.

62. При складе должно быть обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником.

63. Уборка складского помещения (потолка, стен, пола) производится не реже одного раза в неделю.

64. Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям нормативных документов и обеспечивать целостность готовой продукции.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства

65. Производство пива осуществляется в соответствии с требованиями действующих стандартов. Технологический процесс производства пива состоит из ряда последовательных этапов: обработка ячменя, солодоращение, сушка солода, приготовление сусла, подготовка пивных дрожжей, брожение сусла и дображивание пива, розлив пива.

66. К производственным помещениям производства пива относятся: отделения элеватора и солодовни, отделения сушки и дробления солода, отделения варки сусла, отделения охлаждения сусла, бродильное отделение, отделение чистой культуры дрожжей, лагерьный цех, фильтрационное отделение и отделение розлива.

К производственным помещениям безалкогольных напитков относятся: отделения водоподготовки, сироповарочное отделение, купажное отделение с участком фильтрации, цех розлива.

67. Все технологическое оборудование, аппараты, емкости и инвентарь изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования элеватора, солодовни и варочного цеха

68. Обработка зерна и подготовка солода проводятся в помещениях элеватора и солодовни.

69. Помещения для очистки зерна и солода оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками.

Зерноочистительное оборудование герметично подсоединяется к системе вентиляции и имеет исправные заслонки и люки для обслуживания.

70. Производство ячменного солода должно соответствовать технологическим требованиям для конкретных сортов пива.

Ячмень, поступающий на замочку, промывается, дезинфицируется с последующим замачиванием в растворе негашеной извести (CaO) из расчета 150-300 грамма (далее - г) на каждые 100 килограмма (далее - кг) замачиваемого ячменя в виде известкового молока или раствора хлорной извести из расчета 15-30 г на каждые 100 г замачиваемого ячменя или другими дезинфицирующими, а также моющими средствами, разрешенными к применению в пищевой отрасли Республики Казахстан.

Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы чистятся, моются и дезинфицируются раствором 2% раствором хлорной извести в течение 2 часов или другого дезинфицирующего средства, разрешенного к применению в Республике Казахстан. Каждый ящик после освобождения чистят, моют и дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течение 2 часов.

71. При использовании "передвижной грядки" зерно предыдущей партии не должно оставаться в ковшах солодворошителя и в системе цепных передач. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищаются ежедневно.

72. Расстояние от конца лотка или трубы, подающей ячмень в замочный чан до поверхности воды в целях обеспыливания должно быть минимальным.

73. После каждого спуска солода решетки очищаются, а стены, окна и двери обметаются. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметаются не реже одного раза в неделю, белятся не реже одного раза в квартал. Окна и двери протираются влажной тряпкой. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия обрабатываются механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

74. Зонт и вытяжная труба сушилки очищаются и дезинфицируются не реже одного раза в месяц, калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в сутки.

75. Потолок и стены помещения мельницы в дробильном отделении очищаются не реже одного раза в неделю и белятся - один раз в квартал.

76. Варочный цех состоит из дробильного и варочного отделений, где производится подготовка зерна к варке и производство суслу, с использованием специальных машин и котлов. Внутренняя поверхность оборудования варочного цеха после каждой варки тщательно промывается и очищается.

77. Все суслопроводы после каждой перекачки промываются холодной водой, пропариваются в течение 15-20 минут и вновь промываются. При

применении стеклянных термостойких трубопроводов, коммуникации и арматура не должна пропускать пар при пропаривании.

78. Солодовая и хмелевая дробина после промывки удаляется из цеха в специальные сборники. Шнеки и ящики для дробины после освобождения промываются, пропариваются и дезинфицируются один раз в неделю.

79. Хранение сырья (солода и хмеля, сахара и других материалов) в варочном помещении не допускается.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию бродильного и лагерного цехов

80. Сбраживание суслу производится в бродильном цехе с использованием чистой культуры пивных дрожжей.

81. Брожение суслу проводится в открытых или закрытых аппаратах-чанах (тарелках) или цилиндрических танках.

82. Резиновые шланги, которыми подается вода для мойки тарелок и чанов, хранятся подвешенными на специальных крюках. Запрещается оставлять концы шлангов на полу. Поверхность тарелок и отстойных чанов должна быть гладкой, без выбоин, с уклоном к спускному трапу.

83. Жалюзи, устраиваемые в потолке и стенах для доступа воздуха, обеспечиваются сетками от мух.

84. Стропила и верхние жалюзи очищаются от пыли и промываются по мере необходимости.

85. Закрытые холодильные аппараты (трубчатые и пластинчатые) ежедневно промываются водой и обрабатываются горячим (60°) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 минут с последующим промыванием теплой и холодной водой.

86. Помещение бродильного отделения обеспечивается вентиляцией с внешним охлаждением. Температура воздуха в нем постоянно поддерживается в пределах плюс 5 до плюс 8°С.

87. Осмолка пивной смолкой или канифольным лаком железных бродильных чанов производится не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее поправка.

Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

88. Алюминиевые и эмалированные бродильные чаны внутри защитными покрытиями не покрываются. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

89. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 минут с последующим тщательным ополаскиванием водой. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги. Выбирать оставшуюся на дне воду тряпками запрещается.

90. При наличии моющих головок, предварительная очистка бродильных емкостей от дрожжей и остатков деки проводится водой под давлением 6-8 атмосфер в течение 30 минут. Затем на поверхность под давлением наносится дезинфицирующий раствор на 20 минут. Раствор смывается водой под давлением в течение 3 минут. Емкости лагерного цеха обрабатываются в таком же порядке.

91. Для дезинфекции бродильных емкостей используются средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

92. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 процентным (далее - %) раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты (0,5-1,5 кг на 10 литров (далее - л) воды).

93. Дрожжевые деревянные ванночки покрываются пищевым парафином, лаком или смолкой. Перед наполнением ванночки обеззараживаются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

94. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для сусла, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления промываются и хранятся в шкафу.

95. Суслопровод между холодильным аппаратом и бродильным чаном промывается холодной водой и пропаривается в соответствии с технологическими требованиями.

96. Пивопровод, соединяющий бродильные чаны с лагерным отделением, должен промываться холодной водой после каждого спуска и пропариваться с последующей промывкой холодной водой в соответствии с технологическими требованиями.

97. Все резиновые шланги в бродильном и лагерном отделениях до начала и по окончании работ промываются водой и один раз в неделю обеззараживаются антиформинном с последующей промывкой водой. После работы шланги хранятся на стойках, при перерывах в работе концы шлангов подвешиваются на подставки или держатели.

98. Дезинфекция коммуникаций бродильного и лагерного отделений проводится принудительным способом в замкнутой системе.

99. Мытье полов и мостков производится водой и щетками ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

100. В цехах ведутся журналы регистрации времени пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования.

101. Вся аппаратура отделения чистых культур должна обеспечивать работу в асептических условиях.

102. Воздух, поступающий в стерилизатор и в цилиндры для сбраживания, проходит через воздушные фильтры, обеспечивающие его полную стерильность.

103. Дрожжерастильные аппараты любой системы перед началом работы стерилизуют паром в течение 45 минут под давлением 0,5-1,0 атмосферы (далее - атм).

104. Не реже одного раза в месяц (или при замене частой культуры) все емкости дрожжерастильных аппаратов освобождаются от осадка струей воды под давлением, стенки чистятся механически и промываются водой, с использованием моющих средств, применяемых в пищевой промышленности.

105. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убирается, струей воды удаляются остатки суслу с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими растворами.

106. Лагерный цех должен быть сухим, оборудован приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение, поддерживается температура не выше плюс 30°C. Для оборудования с внутренним охлаждением температура воздуха в помещении не нормируется. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек производится в соответствии с технологическими требованиями по мойке тары.

107. Осмолка лагерных бочек и железных банков пивной смолкой, канифольным лаком или другими видами покрытий, разрешенными к применению в Республике Казахстан, производится не реже одного раза в год; в случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее подправка.

108. По мере освобождения лагерные танки моют чистой водой с щетками, дезинфицируются и тщательно промываются струей воды.

109. При механической мойке лагерных бочек и танков струей воды под давлением 6-8 атм. в течение 3 минут смываются остатки дрожжей, затем обрабатывается поверхность дезинфицирующим раствором и после 30 минутной выдержки вновь обрабатывают водой в течение 3 минут.

110. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом розлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 минут водой.

111. Трубопроводы для подачи пива в фильтрационное отделение один раз в неделю промываются водой и пропариваются в течение 10 минут.

112. Сборники фильтрованного пива имеют индивидуальную изоляцию и охлаждение или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

113. Металлические и эбонитовые рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой с щетками, не реже одного раз в неделю дезинфицируются.

114. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на циркуляционную мойку щелочью и водой; не реже одного раза в неделю их следует разбирать и чистить мягкими щетками с применением 1-2% раствора каустической соды с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

115. При использовании диатомитовых или кизельгуровых фильтров ежедневно после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра, фильтр промывают холодной, а затем горячей водой с температурой

от плюс 85 до плюс 90°С в течение 15-20 минут. Горячую воду вытесняют холодной и оставляют до следующего цикла работы.

116. Один раз в неделю систему фильтра заполняют 1% раствором каустической соды при температуре 60°С, который циркулирует в замкнутом цикле в течение 15 минут. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим раствором с последующей промывкой холодной водой.

117. Сетчатые фильтры один раз в месяц промываются 1% раствором азотной кислоты. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

118. На объектах кроме ежедневной дезинфекции проводится общая дезинфекция всех помещений, оборудования, аппаратуры и инвентаря с остановкой всего производства. Общая дезинфекция производится не реже двух раз в месяц. Перед дезинфекцией производится механическая очистка и мойка оборудования и аппаратуры.

119. Для дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Республики Казахстан, используются только свежеприготовленные растворы в соответствии с технологическими требованиями.

120. Дезинфицирующие средства хранятся в отдельном закрытом помещении. После дезинфекции все оборудование, аппаратура тщательно промываются водой до полного удаления дезинфицирующего раствора. Промывные воды отбираются для микробиологического контроля (один - два раза в месяц).

10. Санитарно-эпидемиологические требования к производству безалкогольных напитков

121. Для производства безалкогольных напитков используется технологическое оборудование, разрешенное к применению Республики Казахстан.

122. Для размещения производства безалкогольных напитков выделяются отдельные помещения для купажного и розливного цехов. Если безалкогольные напитки производятся на отдельном объекте (цехе), который должен иметь производственные и вспомогательные помещения.

123. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков промывается ежедневно. Выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов не допускается. Перед поступлением на сатуратор вода должна быть пропущена через фильтры и охлаждена до температуры плюс 4°С. Фильтры чистятся и перезаряжаются по мере необходимости, но не реже двух раз в месяц.

124. Машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также весь цеховой инвентарь до начала смены и после окончания работы тщательно промываются, дезинфицируются и исправляются от возможных механических дефектов.

125. Купажеры, сиропопроводы по мере необходимости разбираются, подвергаются механической очистке, промываются горячей водой, дезинфицируются с последующей промывкой водой.

126. Купажеры герметически закрываются и чистятся снаружи ежедневно. Сироповарочные котлы до и после каждой варки промываются внутри горячей водой, а снаружи ежедневно чистятся. Для варки сиропов допускается применение котлов с нелуженой внутренней поверхностью (зеркальный блеск).

127. Хранение ароматических настоев, органических кислот, заменителей сахара, наполнителей, ароматических веществ, красителей, вспомогательных материалов, моющих средств производится отдельно с соблюдением условий и температуры хранения, исключением возможности попадания посторонних предметов и обогащения их несвойственными запахами и вкусом.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебного кваса

128. Хлебный квас готовится в отдельном помещении, оснащенном необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем.

129. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций моется горячей водой, дезинфицируется и многократно ополаскивается водой или обрабатывается паром.

130. Оборудование хлебодробильного отделения (дробилка квасных хлебцев, дробилка ржаного и ячменного солода) и передаточные механизмы (элеваторы, транспортеры, насосы для перекачки смеси в настойный чан) не реже одного раза в неделю очищаются от остатков сырья, дезинфицируются.

131. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купаживания сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, два раза в неделю - дезинфицируются.

132. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промывают водой до полного удаления остаточной гущи. Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируют.

133. При круглосуточной работе объектов теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, для охлаждения сброженного сусла, для охлаждения кваса, суслопроводы дезинфицируются один раз в неделю в течение 5-6 часов.

134. При периодической (двухсменной работе) в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промывают горячей водой. Дезинфекцию суслопроводов проводят один раз в неделю дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

135. Открытые бродильные чаны и купажные чаны следует после каждого цикла промывать водой и дезинфицировать два раза в неделю.

136. Для приготовления хлебного кваса используются чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий.

137. В помещении для разведения чистых культур перед началом работ производят влажную уборку с последующим применением бактерицидных ламп. Все емкости установки Грейнера (для разводки чистых культур дрожжей) стерилизуются паром.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке бутылок для розлива пива и безалкогольных напитков

138. Бутылки перед загрузкой в моечные ванны подвергаются повторному бракеражу. Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или с посторонним запахом отбраковываются.

139. Для мойки бутылок применяются растворы каустической соды, кальцинированной соды и тринатрийфосфата, в соответствии с методическими указаниями по их применению. Концентрация растворов проверяется ежесменной лабораторией производства.

140. Мойка бутылок в бутылкомоечных машинах различных марок производится в строгом соответствии с инструкцией, прилагаемой к машине. Ополаскивание бутылок производится водой под давлением не менее 1,5 атм.

141. Сильно загрязненные бутылки подвергаются предварительной мойке 5% раствором кальцинированной соды или 2-3% раствором технической соляной кислоты. Бутылки, подвергнутые предварительной мойке, в тот же день или не позднее следующего дня направляются на окончательную мойку.

142. Чистка моечных машин производится по мере загрязнения, но не реже двух раз в неделю. После сброса моющего раствора в канализацию моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и другого мусора. Внутренняя поверхность моечных ванн обрабатывается 2% водным раствором хлорной извести и через час смывается водой. Вымытые моечные ванны заполняются новым моющим раствором.

143. За режимом работы бутылкомоечных машин устанавливается технический и лабораторный контроль.

144. При ручной мойке бутылок вода в моечных ваннах меняется не реже двух раз в смену. По окончании смены моечные ванны подвергаются механической очистке и промываются водой.

145. Вымытые бутылки подвергаются контролю перед световым экраном. Недостаточно вымытые бутылки возвращаются на повторную мойку.

146. Для сбора разбитого стекла оборудуется специальный бункер. Освобождение бункера производится самотеком непосредственно в кузов машины.

147. Для мойки цистерн для розлива кваса и пива оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара. Мойка цистерн осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к розливу пива и безалкогольных напитков

148. Для розлива пива, безалкогольных напитков используют разные по виду, форме и способу укупорки емкости: стеклянные бутылки одноразового использования, многооборотные стеклянные бутылки. Допускается розлив безалкогольных напитков в бутылки из ПЭТФ.

149. Перед розливом проводится контроль поступающих бутылок, их мойка и инспектирование на чистоту и наличие дефектов. После наполнения и укупоривания бутылки подвергаются повторному контролю.

150. Бочки Кег перед розливом моются, обрабатываются снаружи водой и щелочным раствором, затем ополаскиваются чистой водой. Внутренняя поверхность ополаскивается водой, затем вода удаляется воздухом, моются дно и стенки горячей водой, пропариваются паром и остатки воды удаляются стерильным воздухом.

151. Вся система розлива и одновременно пивонапорные баки и вся аппаратура купажного отделения подвергается очистке, дезинфекции паром с последующим промыванием чистой водой.

152. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа (далее - станция СІР), в соответствии с установленной программой мойки.

153. Промывка блока розлива производится горячей водой при температуре от плюс 80° до плюс 95°С каждые 2 часа. Промывка емкостей бродильно-лагерного отделения может производиться механическим способом или моющей установкой.

154. Розливные агрегаты до и после розлива продукции промываются чистой водой.

155. Полная разборка, чистка и дезинфекция всей аппаратуры станции СІР производится один раз в месяц.

156. Пивопровод между фильтрационным отделением и розливными агрегатами пропаривается один раз в неделю в течение 15 минут.

157. Кронен-пробка и укупорочные колпачки соответствуют техническим условиям, хранятся в ларях или ящиках в сухом помещении при температуре не выше плюс 15°С. Укупорочные материалы, затаренные в крафтмешки, хранятся на стеллажах.

158. Втулочное отверстие налитой пивом или квасом бочки плотно укупоривается чистым шкантом.

159. Контроль наполненных и укупоренных бутылок предусматривает проведение следующих операций: контроль уровня наполнения, контроль пробки и наличия посторонних включений. Бракераж готовой продукции

производится после налива до наклейки этикеток. Проверка качества продукции производится на розливе и в экспедиции.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке готовой продукции

160. Перевозка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом при наличии санитарного паспорта установленного образца. Не допускается использование для перевозки не пищевых продуктов.

161. Автоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5-6 минут при закрытом люке.

162. Транспортные средства с открытым кузовом чистые, снабжены брезентом или другими плотными покрытиями для защиты продукции.

163. Погрузка и выгрузка пива и безалкогольных напитков производится с соблюдением правил техники безопасности.

164. Общая дезинфекция аппаратуры и трубопроводов в отделении производства безалкогольных напитков производится не реже одного раза в неделю в соответствии с технологическими требованиями.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям и медицинскому обеспечению

165. Бытовые помещения объектов располагаются в соответствии с требованиями действующих СНиП.

166. В состав бытовых помещений входят: гардеробные верхней одежды, рабочей и санитарной одежды, бельевая выдачи чистой санитарной одежды, помещение для приема использованной санитарной одежды, душевые, туалеты, помещение для личной гигиены женщин. Санитарная одежда хранится отдельно от домашней.

167. Перед началом работы рабочие получают укомплектованный набор чистой санитарной одежды. При работе, связанной с хождением по зерну, рабочие обеспечиваются обувью (резиновые сапоги или брезентовые чулки, которые одеваются поверх обуви).

168. Резиновые сапоги перед началом работы обязательно обеззараживают 2% водным раствором хлорной извести в специальных емкостях, а брезентовые чулки промывают водой. Обувь хранится в специальном шкафу. Перед входом на тока оборудуются дезинфицирующие коврики.

169. Прием пищи и использование бытовых помещений для других целей не допускается. Прием пищи осуществляется в столовой или отдельной комнате.

170. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук.

171. Уборка бытовых помещений производится один раз в смену отдельным персоналом. Полы и инвентарь промывают моющим раствором, стены протирают влажной тряпкой.

172. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов выделяется специальный промаркированный инвентарь. Уборка туалетов производится через каждые 2 часа отдельным персоналом.

173. Работники объектов по производству пива и безалкогольных напитков, а также учащиеся специальных учебных заведений перед прохождением производственной практики проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а так же специальное гигиеническое обучение в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

174. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты медицинских осмотров и данные о прохождении гигиенического обучения.

175. Работники объектов следят за чистотой рук, работают в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают санитарную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

176. Ежедневно перед началом работы проводятся осмотры персонала. Лица с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал по установленной форме согласно **приложению** к настоящим санитарным правилам.

177. Каждый объект имеет аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

178. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях работают в чистой специальной одежде.

179. На объектах проводятся мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.

180. Для предупреждения проникновения грызунов необходимо:

1) обивать пороги и двери помещений листовым железом или металлической сеткой;

2) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

3) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой.

181. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся организациями, имеющими лицензии на указанный вид деятельности.

**Приложение
к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам**

**"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пива и
безалкогольных напитков"**

**Журнал
результатов медицинских осмотров
работников цеха**

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, имя, отчество)

N	Фамилия, имя, отчество	Цех, должность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	7	...	30
1.			здоров	отпуск	болен	выход- ной	отстра- нен от работы	...	здоров
2.									

└