

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

ПРИКАЗ

от 15 мая 2008 года N 277

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
ПРАВИЛ И НОРМ "САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ОБЪЕКТОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ"**

В соответствии с подпунктом 6) статьи 7, подпунктом 1) статьи 17 Закона Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарно - эпидемиологические правила и нормы "Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству растительных масел".
2. Комитету государственного санитарно - эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Белоног А. А.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.
3. Департаменту правовой работы и государственных закупок Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Малгаждарова Б. Т.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Председателя Комитета государственного санитарно - эпидемиологического надзора - Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А. А.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня официального опубликования.

И.о. Министра

Утверждены приказом

И.о. Министра здравоохранения

Республики Казахстан

15 мая 2008 года N 277

Санитарно - эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно - эпидемиологические требования к объектам
по производству растительных масел"

I. Общие положения

1. Санитарно - эпидемиологические правила и нормы "Санитарно - эпидемиологические требования к объектам по производству растительных масел" (далее - санитарные правила), устанавливают санитарно - эпидемиологические требования к технологическому процессу, оборудованию, переработке и хранению готовой продукции маслоэкстракционного производства.

2. Настоящие санитарные правила обязательны для исполнения всеми юридическими и физическими лицами.

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

1) зерная камера - пространство между шнеком и пластинами пресса;

2) крупка - мятка, полученная из сердцевины ядра семян;

3) лузга - плодовая оболочка семян подсолнечника;

4) маслоэкстракционное производство - объект, на котором производят растительные масла, гидрогенизацию и расщепление жиров;

5) мисцелла - смесь шрота с растворителем;

6) мятка - измельченное сырье на вальцах;

7) растительное масло - жиры растительные, получаемые из семян или плодов растений отжимом или экстрагированием;

8) шрот - побочный продукт при производстве растительных масел, получаемый после прессования и экстракции семян масличных культур.

9) тостер - электрический нагревательный аппарат для подсушивания семян.

2. Санитарно - эпидемиологические требования

к содержанию территории

4. Размещение объектов по производству растительных масел (далее - объекты), выбор земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно - эпидемиологического заключения на соответствие настоящим санитарным правилам.

5. Не допускается размещение объектов в жилых и административных зданиях.

6. Территория объекта должна быть ограждена, озеленена, освещена, благоустроена. Въезд на территорию и выезд должны быть отдельными. Подъездные пути и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие. Территория должна быть оборудована ливневой канализацией. Уборка территории должна проводиться ежедневно.

В зимнее время года проходы и проезды должны очищаться от снега и льда.

7. Для сбора и временного хранения отходов и мусора на территории должны быть установлены водонепроницаемые контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Размещение контейнеров допускается на расстоянии не ближе 25 метров (далее - м) от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических правил и норм "Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию территории населенных мест", утвержденных приказом И.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 марта 2005 года N 137 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм по коммунальной гигиене", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 3629. Площадки для мусоросборников должны подвергаться ежедневной уборке.

8. Очистка контейнеров должна производиться по мере их заполнения на 2 / 3 объема, но не реже одного раза в два дня, с последующей дезинфекцией дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

9. Надворные туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений.

10. Места хранения топлива, строительных материалов должны быть ограждены и удалены от производственных помещений на расстояние не менее 30 м. На территории объектов тара должна храниться под навесом.

3. Санитарно - эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

11. Объекты должны быть обеспечены системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения. Безопасность и качество хозяйственно - питьевой воды должны быть обеспечены в соответствии с требованиями приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2004 года N 506 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм по хозяйственно - питьевому водоснабжению и местам культурно - бытового водопользования", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 2999 (далее - приказ N 506).

12. Лабораторный контроль качества воды должен проводиться аккредитованной лабораторией.

13. В каждом производственном помещении должны быть предусмотрены краны с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, кронштейны для хранения шлангов.

14. В каждом производственном помещении объектов должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

15. Системы питьевого и технического водоснабжения должны быть отдельными, трубопроводы окрашены в отличительные цвета. В точках водозабора воды должны быть надписи "питьевая", "техническая". Техническую воду допускается использовать для компрессорной установки, расхода продувочных вод котельных, полива территории, наружной обмывки автотранспортных средств и сливного бака унитаза.

16. Использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений не допускается.

17. Ввод водопроводной воды в здание должен находиться в изолированном закрывающемся помещении. Водопровод должен иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны.

18. На объекте должны быть схемы внутриплощадочных и внутренних сетей водопровода и канализации.

19. Сброс, удаление и обезвреживание сточных вод должно осуществляться в соответствии с требованиями приказа N 506.

20. Для удаления бытовых и производственных сточных вод объект должен быть присоединен к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения.

21. Перед сбросом в канализацию или в очистные сооружения, сточные воды должны подвергаться механической очистке и пропускаться через масложировловки.

Очистные сооружения должны обеспечивать очистку сточных производственных вод от вредных веществ.

22. Производственные помещения оборудуются канализационными трапами диаметром 10 сантиметров (далее - см) с сетками для сбора смывных вод.

23. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно - бытовых сточных вод должны быть отдельными и иметь самостоятельные выпуски в коллектор. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без очистки не допускается.

24. Ревизия и текущий ремонт водопроводных и канализационных сетей объектов должны осуществляться не реже 1 раза в год и по мере необходимости.

25. В местах установки раковин и оборудования, эксплуатация которых связана с увлажнением, стены и перегородки должны иметь отделку из влагостойких материалов.

26. При размещении объектов в не канализованных населенных пунктах должна предусматриваться местная канализация и вывозная система очистки.

Прием сточных вод осуществляется в подземную бетонированную водонепроницаемую емкость, которая должна находиться на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений.

27. Бетонированная водонепроницаемая емкость для приема сточных вод должна иметь металлическую крышку и очищаться по мере накопления ее на две трети объема.

4. Санитарно - эпидемиологические требования

к освещению, вентиляции и отоплению

28. Естественное и искусственное освещение производственных, складских и санитарно - бытовых помещений должно соответствовать требованиям приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 июля 2005 года N 334 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм "Санитарно - эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 3792.

29. В производственных помещениях с постоянным пребыванием людей предусматривается естественное освещение. В помещениях без естественного освещения работающие должны находиться не более 50 процентов (далее - %) рабочего времени.

30. Общее искусственное освещение производственных помещений должно быть комбинированным, равномерным и обеспечиваться светильниками с разрядными источниками света.

31. Световые проемы не должны загромождаться как внутри, так и вне помещения.

32. Очистка наружных остекленных поверхностей окон производственных и вспомогательных зданий должна проводиться: для помещений первичной очистки семян и рушально - всечного отделения - не менее 4-х раз в год, для остальных производственных и вспомогательных зданий - не реже 2-х раз в год.

Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла должны промываться и протираться не реже 1 раза в 15 дней. На летний период открываемые окна и двери должны быть закрыты защитными капроновыми сетками.

33. Чистка светильников в производственных помещениях должна производиться не реже 1 раза в 10 дней.

34. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не более 12 Вольт. Электрические лампы должны быть заключены в защитные сетки.

35. Источники искусственного освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в защитную арматуру или закрытые плафоны.

36. Вышедшие из строя газоразрядные лампы с ртутным наполнителем должны утилизироваться. Для их сбора и временного хранения должно быть выделено отдельное помещение. Использованные лампы подлежат учету и регистрации с последующей сдачей их в пункты переработки (демеркуризации).

37. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения должны проветриваться, оборудованы приточно - вытяжной механической вентиляцией, местными вентиляционными устройствами.

38. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен осуществляться на высоте 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом должна предусматриваться очистка подаваемого наружного воздуха и его подогрев в зимнее время.

39. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования должны очищаться не реже одного раза в квартал.

40. Профилактический осмотр и ремонт систем вентиляции должен проводиться не реже двух раз в год. Не реже одного раза в месяц должен проводиться осмотр фильтров, их чистка и замена.

41. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки и другие устройства должны содержаться в чистоте, не должны иметь механических повреждений, коррозии, нарушения герметичности.

42. Местные отсосы должны быть предусмотрены в следующих местах выделения вредных паров, газов и пыли:

1) сальниковые уплотнения бензиновых и мисцелловых насосов экстракторов, испарителей и тостеров;

2) внутренняя часть кондиционеров для шрота и маслосборных резервуаров;

3) места прикрепления патронов на крыше патронного фильтра;

4) сборные воронки водоотделителей и шламовыпаривателей;

5) шнеки для вывода шрота из испарителей и тостеров.

43. Концентрация пыли в воздухе рабочей зоны в складах и элеваторах семян, в помещениях первичной очистки семян не должна превышать 2 миллиграмма на 1 кубический метр (далее - мг / куб. м.), в остальных производственных помещениях - 4 мг / куб. м. Концентрация паров бензина и углеводородов в воздухе рабочей зоны в помещениях маслоэкстракционного производства не должна превышать - 300 мг / куб. м.

44. При перестановке или замене технологического оборудования, должна проводиться реконструкция вентиляционных систем.

45. Системы отопления, вентиляции в производственных и складских помещениях должны обеспечивать микроклиматические параметры в соответствии с требованиями приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 14 июля 2005 года N 355 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм "Санитарно - эпидемиологические требования к воздуху производственных помещений", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 3789.

5. Санитарно - эпидемиологические требования

к производству растительных масел

46. Технологический процесс переработки масличных семян при производстве растительных масел на объекте должен предусматривать применение технологических линий, обеспечивающих поточное механизированное проведение операций.

47. Поточная технологическая линия должна предусматривать следующую последовательность операций:

- 1) получение, взвешивание и хранение масличного сырья (семена подсолнечника, сои, рапса, хлопчатника);
- 2) очистка сырья от органических и неорганических примесей;
- 3) обрушивание;
- 4) отделение лузги;
- 5) получение мятки (измельчение сырья на вальцах);
- 6) получение мезги (обработка мятки паром и водой с подогревом до 105 градусов);
- 7) получение масла путем прессования мезги;
- 8) очистка не рафинированного масла прессованием или методом отстоя;
- 9) хранение, разлив и реализация масла;
- 10) хранение и реализация шрота.

48. Технологический процесс получения масла способом экстракции имеет следующие дополнительные этапы:

- 1) извлечение масла экстрагентом (растворителем);
- 2) дисцилляция мицеллы (испарение и сбор растворителя);

3) хранение и реализация шрота;

4) рафинация масла;

5) хранение и реализация масла.

49. Поступающее сырье и материалы должны иметь санитарно - эпидемиологическое заключение.

50. После взвешивания поступившие семена должны подвергаться очистке от сорных примесей. На сепарационных или пневматических установках они сушатся или увлажняются в зависимости от влажности поступивших семян, сортируются, еще раз очищаются и горизонтальными или вертикальными транспортными средствами подаются в склады для хранения.

51. Из складов или элеваторов масличные семена в количестве, соответствующем производительности объекта транспортными средствами подаются в главный производственный корпус, где взвешиваются, сортируются по размеру (для подсолнечных семян) и обрушиваются методом удара для подсолнечника и разрезания при переработке хлопковых семян.

При переработке бескожурных семян (льняных, соевых) операция обрушивания исключается.

52. Отделение лузги или шелухи от ядра семени производится с помощью оборудования, оснащенного ситовыми поверхностями или ветровыми каналами, в которых рушанка разделяется с помощью воздушных потоков. Отделенная от рушанки лузга или шелуха контролируется на содержание ядра и с минимальным содержанием частиц ядра или ядровой пыли направляется на брикетирование или в котельную.

53. Измельчение ядра масличных семян производится на вальцевых станках, где очищается на магнитных сепараторах от металлических примесей и подвергается влаготепловой обработке в чанных жаровнях, затем подается в непрерывно действующие шнековые прессы для получения масла.

54. Масло, вытекающее из зерновых камер прессов собирается в емкости, затем подается на предварительную очистку на жироловушках, фильтрах или сепараторах (в различных сочетаниях). Очищенное масло гидратируется на специальных установках небольшим количеством горячей воды. Под влиянием гидратации белковые и слизистые вещества набухают, коагулируют, выпадают в осадок, масло освобождается от мути с образованием фосфатидного концентрата.

55. Жмых из шнековых прессов (с масличностью до 15 %) дробится до состояния лепестка или крупки и кондиционируется при температуре плюс 59 - 62 градусов Цельсия (далее - град. С) и влажности 10 процентов (далее - %), с целью обеспечения оптимальной структуры перед повторной экстракцией с целью получения дополнительного количества масла (из жмыха) с помощью растворителя (бензина или гексана).

56. В экстракторах различного типа (горизонтальных ленточных, вертикальных шнековых, ковшовых, ротационно - камерных) методом настоя или многократного орошения растворитель производит извлечение из помола жмыха масла. Масло в виде мисцеллы выводится из экстрактора, а затем на дистилляционных установках разделяется на растворитель (возвращающуюся циркуляционную систему) и масло, которое затем направляется на промышленную переработку. Контроль за остаточным количеством растворителя проводится аккредитованной производственной лабораторией по температуре вспышки.

57. Обезжиренный шрот подается из экстрактора, на выпаривающие бензин установки шнекового или чанного типов. Лишенный бензина шрот пневматическим транспортом направляется на склад. Должен использоваться в качестве корма для скота.

58. Отогранный из шрота бензин с помощью системы конденсаторов возвращается в цеховую оборотную систему растворителя для многократного использования.

59. Контроль качества каждой партии выпускаемого масла должен осуществляться аккредитованной лабораторией.

6. Санитарно - эпидемиологические требования

к технологическому оборудованию

60. Оборудование, аппаратура или их части, являющиеся источником выделений пыли, газа и влаги должны быть закрыты и оборудованы аспирационными устройствами, легко разбираться и быть доступным для очистки и мытья.

61. Оборудование и резервуары, предназначенные для выработки и хранения пищевых растительных масел, должны изготавливаться из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

62. Транспортные ленты должны быть оборудованы устройствами, исключающими возможность падения с них материалов. На холостой ветви должны быть установлены механические, гидравлические или пневматические приспособления.

63. Перемещение лужги и сырья проводится транспортными лентами, шрота - аэролифтами и транспортной лентой.

64. Для сушки семян должен использоваться воздух, подогретый до плюс 30 градусов Цельсия (далее - град. С).

65. Семена должны пропускаться через магнитные уловители ферропримесей. Удельная подъемная сила статических магнитов должна проверяться не реже 1 раза в 10 дней и быть не менее 8 килограмм в секунду (далее - г / с) на 1 кг собственной массы магнита. Магниты должны очищаться от металлических примесей 1 раз в смену.

66. Емкости для сыпучих материалов должны иметь форму и конструкцию, обеспечивающую их освобождение.

67. Фильтрация мисцеллы на рамных открытых фильтровальных прессах не допускается.

68. Оборудование, паропроводы, трубопроводы, являющиеся источниками значительных выделений тепла (жаровни, шнековые пресса, экстракторы, шнековые испарители, патронные фильтры) и аппараты с охлаждающим агентом (аммиаком, рассолом), подлежат обязательной наружной теплоизоляции.

69. Температура наружной поверхности теплоизоляции оборудования и паротрубопроводов не должна превышать плюс 40 град. С.

70. Производственное оборудование, при работе должно по шумовым и вибрационным характеристикам соответствовать требованиям действующих гигиенических нормативов.

71. Резервуары для пищевого масла после освобождения и при смене сорта хранящегося масла должны быть полностью очищены от осадка, пропарены паром при температуре 175 град. С и давлении 1,5 атмосферы. Качество санитарной обработки резервуаров должно контролироваться аккредитованной лабораторией.

72. Перевозка пищевых растительных масел должна осуществляться в цистернах, стальных бочках, предназначенных для масел и иметь соответствующую маркировку.

73. Перед наливом масел, цистерны должны подвергаться обработке на промывочно - пропарочном пункте.

74. Бочки, предназначенные для транспортировки пищевых масел, должны быть пропарены паром при температуре 175 град. С и давлении 1,5 атмосферы (изнутри и снаружи) в течение 20 - 30 минут и подвергнуты мойке с применением моющих средств.

75. Перед загрузкой транспортных емкостей маслами должны быть проверены пригодность цистерны и бочек для данного сорта масла, санитарное состояние цистерн, бочек, отсутствие запаха в них, исправность крышки и сливного механизма цистерн.

76. Налив растительных масел в цистерны, в бочки должен производиться с механизацией процесса.

Сливо - наливные устройства должны обеспечивать отдельный прием и отпуск различных по сорту и качеству масел.

77. Операция по сливу экстракционного бензина из цистерн должна производиться на бензиноперекачивающей станции механизированным сливо - наливным стояком.

78. Вспомогательные, используемые тароупаковочные материалы и изделия должны иметь соответствующие документы, удостоверяющие их качество, безопасность (санитарно - эпидемиологическое заключение).

7. Санитарно - эпидемиологические требования

к продукции маслоэкстракционного производства

79. Растительные масла и шроты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

80. Каждая партия отгружаемых масел и кормового шрота должна сопровождаться документом, удостоверяющие их качество, безопасность и происхождение.

81. Масла, в зависимости от способа получения (прессование, экстракция), от сорта семян, из которых они выработаны и назначения (пищевое, техническое) должны храниться раздельно.

82. Растительное масло до налива в цистерны и до розлива в бутылки должно храниться в закрытых резервуарах.

83. Растительное масло, расфасованное в бутылки, должно храниться в закрытых помещениях при температуре не выше 18 град. С.

84. Растительное масло, полученное из маслосемян, протравленных ядохимикатами должно использоваться для технических целей.

85. Храниться шрот должен насыпью в механизированных складах и в силосах элеваторов или в мешках, сложенных в штабели, на специальных деревянных настилах, имеющих высоту не менее 10 см от пола.

86. Шрот перед складированием должен иметь:

1) влажность:

подсолнечный 7,5 - 9,5 %;

хлопковый 7,5 - 8,5 %;

соевый 8.5 - 10.5 %;

льняной 7,5 - 8,5 %;

2) температуру не выше 40 град. С. При температуре наружного воздуха выше 35 град. С температура шрота должна быть не больше 5 град. С выше температуры воздуха.

Содержание экстракционного бензина в шроте не должно превышать 0,1 %.

87. Шрот в мешках должен укладываться в штабеля по датам выработки. Не допускается использовать разорванные и загрязненные мешки.

88. При загрузке складов (элеваторов) не допускается смешивание различных сортов и видов маслосемян.

89. Влажность семян при складировании должна быть:

для семян подсолнечника, льна, конопли, рыжика и горчицы не более 8 процентов;

для семян клещевины и арахиса не более 6 %;

для семян хлопчатника не более 9 %, сои не более 12 %.

Температура маслосемян, при этом не должна превышать температуру окружающего воздуха более чем на 5 град. С.

91. Температура заложенных на хранение маслосемян должна проверяться каждую смену с помощью дистанционных термометров.

В случае повышения температуры маслосемян должно проводиться вентилирование стационарными установками.

92. В складах между штабелями и около стен должны быть проходы для наблюдения за качеством и состоянием шрота.

8. Санитарно - эпидемиологические требования

к складским, производственным и бытовым помещениям

93. На ввод объекта в эксплуатацию, установку нового технологического оборудования или линий, выпуск новых видов продукции, изменение технологии производства должно быть получено санитарно - эпидемиологическое заключение.

94. Хранилища для семян и силосные ячейки элеваторов перед приемом нового урожая должны быть тщательно очищены, отремонтированы и продезинфицированы.

95. Во время проветривания хранилищ в дверные проемы должны устанавливаться рамы с металлическими сетками с размером ячеек 1,5 квадратных миллиметра.

96. Хранилища и силосные ячейки элеваторов, предназначенные для хранения шрота, должны дезинфицироваться не реже одного раза в год.

97. На элеваторах для семян, шрота и в экстракционных цехах должны быть предусмотрены грузовые и пассажирские лифты.

98. Для предупреждения порчи семян во время их хранения объекты должны иметь склады или элеваторы с емкостью, обеспечивающей размещение и хранение всего запаса семян. Объекты, кроме объектов, перерабатывающих семена хлопчатника,

должны иметь очистительные установки, позволяющие производить очистку всех принимаемых семян, а также сушилки для просушивания всех семян с повышенной влажностью.

99. Все помещения, технологическое оборудование, производственный инвентарь должны содержаться в чистоте.

100. Стены производственных цехов должны облицовываться на высоту не менее двух метров плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки производственных цехов, подсобных и складских помещений, коридоров, лестничных клеток должны быть побелены или окрашены эмульсионными красками. Стены подсобных и складских помещений, коридоров, лестничных клеток должны быть окрашены эмульсионными или другими влагоустойчивыми красками.

101. Полы в производственных помещениях должны быть ровными без щелей и выбоин с уклоном для стока жидкости к канализационным трапам, располагаемым в стороне от рабочих мест и проходов. Полы должны быть выполнены из кислото- и щелочестойчивых материалов, водонепроницаемы.

102. Работы по побелке, устранению дефектов штукатурки, замене разбитого стекла разрешается выполнять без полной остановки производственного процесса при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

103. В помещениях, в которых используется местное транспортное средство (тележки, автокары) углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 метр, в местах движения подвесного транспорта - на высоту 2 м. Нижняя часть дверей - обиваться на высоту 0,5 м.

104. В помещениях, в которых по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены растительными и смазочными маслами, жирами, они должны промываться не реже 2 раз в день. Допускается промывка пола обезжиривающими средствами.

105. Производственные помещения, рабочие места, проходы не допускается загромождать готовой продукцией, отходами, оборудованием.

106. Для очистки стен, полов, потолков должен использоваться уборочный инвентарь (пылесосы, швабры, щетки, совки) и другие приспособления, обеспечивающие безопасность и удобство проведения уборки, которые должны быть промаркированы.

107. Уборочный инвентарь по окончании уборки необходимо очистить, промыть горячей водой, продезинфицировать, просушить и хранить в специально отведенном месте.

108. Уборка помещений и оборудования в складах, элеваторах семян и шрота должна производиться 1 раз в смену сухим способом (пылесосами), в остальных помещениях - влажным способом.

Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь с отличительной окраской и маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

109. Один раз в месяц должен проводиться санитарный день с уборкой помещений, мытьем оборудования, стен, полов, окон с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

110. Помещения, в которых хранились семена, протравленные ядохимикатами, и оборудование, использованное для переработки этих семян, должно быть тщательно очищено и подвергнуто влажной уборке. Осыпь протравленных ядохимикатами семян, не подлежащих переработке и отходы производства должны сжигаться.

111. В бытовых помещениях уборка должна производиться несколько раз в день горячей водой с применением дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары должны очищаться от мочекислых солей.

112. При умывальниках в шлюзах уборных должно быть мыло, полотенце и дезинфицирующее средство.

113. Персонал должен работать на производственных участках в санитарной одежде, индивидуальных средствах защиты и соблюдать правила личной гигиены.

114. Лица, поступающие на работу должны проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 марта 2004 года N 243 "Об утверждении перечня производственных факторов, профессий, при которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры и Инструкции по проведению обязательных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных, опасных и неблагоприятных производственных факторов", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 2780.

115. На объекте должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи, укомплектованная в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2004 года N 876 "Об утверждении состава аптечки первой помощи для оказания неотложной медицинской помощи населению", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 3358.

9. Санитарно - эпидемиологические требования к организации

дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий

116. Дезинфекционная обработка цистерн, технологического оборудования и резервуаров после ремонта должна проводиться паром при температуре 175 град. С и давлении 1,5 атмосферы, а также средствами, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

117. Дезинфекция стеклянной тары производится дезинфицирующими и щелочными растворами, горячей водой, горячим воздухом, паром.

118. Качество дезинфекции оборудования, резервуаров для хранения масел, стеклотары должно определяться микробиологическими исследованиями, проводимыми аккредитованными лабораториями.

119. В производственных и складских помещениях объекта не допускается наличие грызунов, насекомых и птиц.

120. На объекте дезинсекционные и дератизационные мероприятия должны проводиться в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических правил и норм, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 марта 2006 года N 130 "Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм "Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию подвальных помещений при проведении дезинсекционных мероприятий для уничтожения бытовых насекомых, синантропных мух и комаров", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под N 4191.

121. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами или шкафами.

122. Производственные здания, склады, столовые, кладовые, мусороприемники должны быть защищены от грызунов. Пороги и двери помещений (на высоту 40 - 50 сантиметров) должны обиваться листовым железом или металлической сеткой. Окна в подвальных помещениях и отверстия вентиляционных каналов должны закрываться защитными сетками. Отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов должны заделываться цементом с металлической стружкой.