

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
ПО САНКТ -**

УТВЕРЖДЕНЫ

ПРИКАЗОМ ГЛАВНОГО

ВРАЧА ЦЕНТРА ГОССАНЭПИДНАДЗОРА

В САНКТ -

ОТ 29.09.2000 N 3 2

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ , ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ РОЗЛИВ
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

1 . ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие методические рекомендации разработаны и утверждены на основании Закона РФ "О

санитарно - благополучии населения " от 30.03.999 N 52-ФЗ , Закона РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов " от 02.0 .2000 N 29-ФЗ .

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.. СанПиН 2.2./2...567-96 "-.....зоны и санитарная классификация предприятий , сооружений и иных объектов ".

2.2. СанПиН 2..4.559-96 " вода . Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения . Контроль качества ".

2.3. СанПиН 2.3.2.560-96 " требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов ".

2.4. СанПиН 2.2.4.548 " требования к микроклимату производственных помещений ".

2.5. ГОСТ Р 5 232-98 " питьевая . Общие требования к организации и методам контроля качества ".

2.6. СНиП 23-05-95 " и искусственное освещение ".

2.7. СНиП 2.04.05-9 " , вентиляция и кондиционирование воздуха ".

2.8. СНиП 2.04.0 -85* " водопровод и канализация зданий ".

2.9. СН 2.2.4./2..8.562-96 " на рабочих местах , в помещениях жилых , общественных зданий

и на территории жилой застройки ".

2.0. СП 2.3.3.00 -98 " правила по выпуску , реализации , использованию материалов , изделий из полимерных и других синтетических материалов , предназначенных для контакта с

пищевыми продуктами ".

2.. СП 2.3.3.006-98 " правила по реализации в торговой сети и использованию в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания моющих и дезинфицирующих средств ".

2.2. СанПиН N 11 97-74 от 1 8..974 " правила для предприятий по производству растительных масел ".

2.3. Приказ МЗ РФ N 555 от 29.09.989 " совершенствовании системы медицинских осмотров

трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств ".

2.4. Приказ МЗ РФ N 1 22 от 1 4.04.2000 " личной медицинской книжке и санитарном паспорте

на транспорт для перевозки пищевых продуктов ".

2.5. Методические рекомендации по размещению пищевых объектов на промышленных

предприятиях . С .-Петербург , 2000 г .

2.6. Письмо МЗ РФ N 11 00/2 46-0-11 7 от 07.08.2000 " направлении перечня профессий ".

2.7. Постановление главного государственного санитарного врача по Санкт - N 4 от 27.03.998 " организации радиационного контроля производственного сырья и пищевых продуктов ".

2.8. Предписание главного государственного санитарного врача по Санкт - N 1 от 1 5.06.2000 " мерах по обеспечению санитарных правил при перевозке пищевых продуктов ".

2.9. Письмо Центра госсанэпиднадзора в Санкт - N 1 3-0 -23-242/45-70 от 2 .07.2000 " профессиональном гигиеническом обучении ".

3. ПОЛОЖЕНИЯ О РАЗМЕЩЕНИИ

3.. Настоящие методические рекомендации определяют гигиенические требования к устройству , оборудованию содержанию малых предприятий (, линий), осуществляющих розлив растительного масла , независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности , а также требования к режиму производства , хранения , реализации и качеству продукции .

Основные требования к размещению оборудования , содержанию предприятий по розливу растительных масел изложены в " правилах по производству растительных масел " N 11 97-74 от 1 8..974.

3.2. Предприятия по розливу растительного масла малой мощности следует располагать по отношению к жилым зданиям на расстоянии , равном 50 м , в соответствии с СанПиН 2.2../2...567-96 "-.....зоны и санитарная классификация предприятий , сооружений и иных объектов " при расчетном обосновании ее достаточности по шумовому воздействию . В случае размещения цеха на промышленном предприятии следует руководствоваться " рекомендациями по размещению пищевых объектов на промышленных предприятиях " , 2000 г .

Запрещается располагать производственные помещения предприятия в подвальных и полуподвальных помещениях , жилых домах и пристройках .

4. ВОДОСНАБЖЕНИЕ , КАНАЛИЗАЦИЯ , ОТОПЛЕНИЕ , ВЕНТИЛЯЦИЯ И ОСВЕЩЕНИЕ

4.. Система водоснабжения и канализации предприятия () должна отвечать требованиям действующего СНиП 2.04.0 -85* " водопровод и канализация зданий ".

4.2. Предприятие должно в достаточной степени обеспечиваться горячей и холодной водой , отвечающей требованиям СанПиН 2..4.559-96 и ГОСТ Р 5 232-98 " питьевая . Общие требованиям к организации и методам контроля качества " . На случай отсутствия горячей воды необходимо предусматривать установку водонагревателей для обеспечения предприятия горячей проточной водой в достаточном объеме .

4.3. Химико - контроль качества воды должен проводиться в сроки ,

установленные территориальными центрами госсанэпиднадзора , в аккредитованных лабораториях .

4.4. В производственных помещениях и тамбурах туалетов для мытья рук должны быть установлены раковины со смесителями с подводкой горячей и холодной воды , снабженные мылом и дезинфицирующими средствами , разрешенными для применения органами госсанэпиднадзора в соответствии с СП 2.3.3.006-98, электрополотенцем .

4.5. Системы отопления , вентиляции и кондиционирования воздуха помещений предприятий

(, линий) по розливу растительного масла должны соответствовать требованиям СНиП 2.04.05.-9 " , вентиляция , кондиционирование воздуха " . Показатели микроклимата должны отвечать требованиям , изложенным в СанПиН 2.2.4.-548 " требования к микроклимату производственных помещений " .

4.6. Уровень шума и вибрации от оборудования не должны быть выше указанных в СанПиН СН 2.2.4./2..8.562-96.

4.7. При использовании и производстве полуавтоматов для раздува бутылок из ПЭТа () участок раздува бутылок следует оборудовать механической приточно - вентиляцией . Забор воздуха для полуавтоматов осуществляется с улицы , не ниже 2,5 м от

поверхности земли , и должен быть оснащен фильтрами .

4.8. Освещение предприятий по розливу растительного масла должно соответствовать требованиям СНиП 23-05-95 " и искусственное освещение " . В производственном помещении должно быть обеспечено естественное освещение . Световые проемы не допускаются

загромождать оборудованием и следует очищать от пыли по мере загрязнения , но не реже одного

раза в квартал . Источники искусственного освещения должны быть заключены в специальную

взрывобезопасную арматуру и протираться по мере необходимости , но не реже одного

раза в неделю . Не рекомендуется размещать светильники непосредственно над открывающимися

технологическими емкостями . Для осмотра внутренней поверхности аппаратов разрешается

использовать низковольтные переносные лампы с защитной сеткой .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ , ОБОРУДОВАНИЮ

5.. Цех по розливу масла должен иметь следующий минимальный набор помещений :

- склад сырья ;
- производственное помещение , где организован розлив масла ;
- склад тары ;
- моечная стеклотары ;
- помещение для производства тары из полимерных материалов ;
- склад готовой продукции ;
- бытовые помещения .

При размещении помещений и оборудования должна быть обеспечена поточность технологического процесса .

5.2. Все используемое оборудование , тара , упаковка должны быть разрешены для контакта с

пищевыми продуктами органами госсанэпиднадзора . Запрещается использовать для перевозки и

хранения масел емкости , используемые ранее не для пищевых целей .

Технологическое

оборудование должно быть снаружи окрашено краской светлых тонов (оборудования , изготовленного или облицованного нержавеющей сталью) .

5.3. Мойку бутылок на бутылкомоечных машинах производят согласно инструкции на каждый тип

машины и в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования .

Бутылки с механическими загрязнениями предварительно замачивают и промывают вручную . Не

допускается розлив масла в бутылки из - технических жидкостей .

6. ПРИЕМ СЫРЬЯ , РАСФАСОВКА , УПАКОВКА , ХРАНЕНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

6.. Все поступающее сырье должно соответствовать требованиям действующих стандартов ,

санитарным нормам и правилам СанПиН 2.3.2.560-96.

6.2. Поступающее сырье должно иметь качественное удостоверение (импортной продукции -

сертификаты изготовителя), сертификаты соответствия с реквизитами гигиенического заключения .

Сырье , поступающее из районов , загрязненных в результате радиационной аварии (к постановлению главного государственного санитарного врача по Санкт - N 4 от 27.03.998) должно иметь протоколы испытаний на соответствие СанПиН 2.3.2.560-96.

6.3. Розлив масла производится в промаркированные бутылки из стекла или полимерных

материалов с последующим укупориванием специальными колпачками , разрешенными для контакта

с пищевыми продуктами органами госсанэпиднадзора .

6.4. Закупаемая полимерная тара должна быть герметично упакована .

6.5. При расфасовке масла категорически запрещается его смешивать с маслом других партий

или предприятий .

6.6. На этикетке и сопроводительных документах предприятия - должна быть специальная отметка об изготовителе масла и предприятии , осуществляющем розлив масла , дата

розлива и срок годности , номер нормативного и технического документа , информация о

сертификации , пищевая ценность , содержание витаминов .

6.7. Срок годности расфасованного масла должен быть указан не с момента его расфасовки , а с

даты завершения технологического цикла на предприятии -. Срок годности определяется по методическим указаниям по ускоренному определению сроков годности пищевых

растительных масел , согласованным с Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России .

6.8. Допускается реализация и фасовка масла с перекисным числом до 15 ммоль / активного

кислорода при условии отгрузки непосредственно с завода - (дополнительных посредников) и предоставления документа изготовителя , подтверждающего качество растительного масла .

6.9. Готовая продукция должна соответствовать по показателям безопасности требованиям СанПиН 2.3.2.560-96.

6.0. Бутылки следует упаковывать в ящики из гофрокартона или в термоусадочную пленку .

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

7.. Производственный контроль за качеством поступающего сырья и готовой продукции

осуществляется аккредитованной лабораторией (или по договору). Каждая партия масла - должна быть проверена на соответствие нормативным документам , по показателям

окислительной порчи (, перекисное число). Данные по каждой поступающей партии масла -

и результаты контроля заносятся в производственный журнал . Рекомендуемая форма журнала :

наименование изготовителя , адрес , телефон , наименование продукции , дата изготовления , срок

годности , номер сертификата соответствия , реквизиты гигиенического заключения , номер

качественного удостоверения , объем поступившей партии , дата розлива , размер разлитой партии ,

результаты лабораторного контроля .

Контроль за содержанием токсичных элементов , микотоксинов , пестицидов , радионуклидов

должен быть осуществлен не реже одного раза в год от каждого поставщика масла .

8. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ

8.. Транспортирование продукции осуществляется специально выделенным транспортом ,

имеющим санитарный паспорт , выданный центрами госсанэпиднадзора в районах .

9. МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ , ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА , ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

9.1. Лица , поступающие на работу , проходят медицинские осмотры , профессиональную

подготовку и аттестацию в установленном порядке .

9.2. У каждого работника должна быть личная медицинская книжка установленного образца , в

которую вносятся результаты медицинского обследования и лабораторных исследований , отметки о

прохождении гигиенической подготовки и аттестации . Работники обязаны соблюдать правила

личной гигиены .

ТЕКСТ ДОКУМЕНТА СВЕРЕН ПО :

" КАЧЕСТВО " , N 11 ,

НОЯБРЬ 2000 ГОДА