

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
УКРАЇНИ**

НАКАЗ

08.08.2012 № 491

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
31 серпня 2012 р.
№ 1469/21781

**Про затвердження Ветеринарно-санітарних вимог для
потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів
бджільництва**

Відповідно до частини другої статті 5 [Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів"](#), [підпункту 7.86 підпункту 7 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України](#), затвердженого Указом Президента України від 23 квітня 2011 року № 500, та з метою забезпечення здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду за діяльністю потужностей (об'єктів) щодо виробництва продуктів бджільництва **НАКАЗУЮ**:

1. Затвердити [Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей \(об'єктів\) з виробництва продуктів бджільництва](#), що додаються.

2. Департаменту тваринництва (Гетья А.А.) забезпечити подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Міністра Сеня О.В.

4. Цей наказ набирає чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування.

Міністр	М.В. Присяжнюк
ПОГОДЖЕНО: Віце-прем'єр-міністр України - Міністр охорони здоров'я України Голова Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України	Р. Богатирьова В.М. Горжеєв М.Ю. Бродський

Голова Державної служби України з питань регуляторної політики та розвитку підприємництва	
---	--

	ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 08.08.2012 № 491
	Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 31 серпня 2012 р. № 1469/21781

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ **для потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів** **бджільництва**

I. Загальні вимоги

1.1. Ці Ветеринарно-санітарні вимоги встановлюють ветеринарно-санітарні правила щодо утримання й експлуатації потужностей (об'єктів), приймання, переробки, зберігання та транспортування продуктів бджільництва.

1.2. Ці Ветеринарно-санітарні вимоги розроблені відповідно до Законів України ["Про безпечність та якість харчових продуктів"](#), ["Про ветеринарну медицину"](#) та інших нормативно-правових актів з урахуванням вимог міжнародного законодавства.

1.3. Ці Ветеринарно-санітарні вимоги є обов'язковими для:
операторів потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів бджільництва;
державних інспекторів ветеринарної медицини, які здійснюють державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд.

1.4. У цих Ветеринарно-санітарних вимогах терміни вживаються в таких значеннях:
безпечні продукти бджільництва - продукти, які не створюють шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умови їх виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням;

гомогенізація меду - процес переробки меду та інших продуктів бджільництва, що забезпечує отримання рівномірної (однорідної) суміші;

декристалізація меду (розпускання меду) - перетворення меду з кристалічного стану в рідкий (сироподібний), що проводиться шляхом нагрівання меду до температури не більше 40 - 42°C;

змішування (купажування) меду - змішування меду монофлорного або різних сортів визрілого натурального меду для покращення його товарного вигляду, смаку та запаху;

мед бджолиний (мед натуральний) - продукт перероблення медоносними бджолами нектару або паді;

мед монофлорний (квітковий) - мед, вироблений бджолами з нектару переважно одного виду рослин;

потужність (об'єкт) з виробництва продуктів бджільництва - територія, споруда, приміщення, будівля, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, що використовуються у виробництві або обігу об'єктів санітарних заходів;

продукти бджільництва - продукти, одержані завдяки збиральним і фізіологічним властивостям бджіл (мед, віск, обніжжя бджолине (пиллок квітковий), перга, прополіс, маточне молочко, бджолина отрута, трутневий гомогенат), а також самі бджоли;

показники якості продуктів бджільництва - комплекс ознак і властивостей, притаманних продуктам бджільництва, що визначають їх харчову цінність і споживчі властивості та дають можливість ідентифікувати;

промислова переробка (промпереробка) - ряд технологічних операцій, у результаті яких із продуктів бджільництва (сировини) отримують харчові та технологічні продукти відповідно до нормативно-правових актів;

тара зворотна - тара, яку після приймання продуктів бджільництва повертають постачальнику (фляги, бідони, діжки тощо);

тара споживча - герметично закрита тара, що реалізується разом з продуктами (скляні банки; банки, коробки, пакети тощо з полімерних матеріалів, харчового алюмінію і нержавіючої сталі та інші, використання яких дозволено для прямого контакту з харчовими продуктами).

II. Загальні ветеринарно-санітарні вимоги до території, виробничих, допоміжних та побутових приміщень

2.1. Територія потужності (об'єкта) повинна бути огорожена.

2.2. Під'їзні шляхи, дороги, доріжки для пішоходів, розвантажувальні майданчики повинні бути забезпечені твердим рівним покриттям, легкодоступним для миття та дезінфекції, з водостоком, який забезпечує відведення атмосферних, талих вод та вод від змиву майданчиків у каналізацію й очисні споруди.

2.3. Територія потужності (об'єкта) повинна бути озеленена, та, як правило, не допускається висаджування дерев та кущів, які при цвітінні виділяють пух, волокнисте або пухнасте насіння, що призводить до забруднення обладнання та продуктів.

2.4. Територія потужності (об'єкта) має бути чистою. Протягом дня її потрібно чистити від забруднення, а взимку - від снігу та льоду. У теплу пору року територію та зелені насадження необхідно поливати не рідше одного разу на добу.

2.5. На території потужності (об'єкта) шляхи переміщення сировини не повинні перехрещуватися з шляхами переміщення готових продуктів, відходів, допоміжних матеріалів.

2.6. Потужності (об'єкти) працюють у режимі підприємств закритого типу. Категорично забороняється вхід сторонніх осіб у виробничі зони, а також в'їзд будь-якого виду транспорту, не пов'язаного з обслуговуванням потужності (об'єкта). Будівництво тимчасових будівель і споруд на території виробничої зони діючої потужності (об'єкта) не дозволяється.

2.7. Тара, будівельні та інші господарські матеріали повинні бути захищені від атмосферних опадів, пилу тощо.

2.8. Для збирання та зберігання відходів і сміття, на асфальтованих або бетонних майданчиках, площа яких повинна перевищувати площу смітцевого бачка в три рази, повинні бути встановлені водонепроникні контейнери (бачки) з кришками, що щільно закриваються. Майданчики мають бути огорожені з трьох сторін та бути під покриттям. Бачки повинні бути розташовані від виробничих та складських приміщень на відстані не менше 25 метрів.

2.9. Контейнери, що використовуються для небезпечних речовин, повинні бути відповідним чином позначені (марковані), а також має бути передбачено їх закриття, щоб уникнути забруднення харчових продуктів.

2.10. Видалення сміття із контейнерів проводять у міру їх заповнення не більше ніж на 2/3 об'єму, але не рідше одного разу на три дні. Контейнери та майданчик після прибирання потрібно мити та дезінфікувати. Для миття переносних сміттезбірників повинні бути обладнані майданчики або приміщення з гарячою та холодною водою, забезпечені краном із змішувачем, шлангом та обладнані трапом для видалення змивних вод.

2.11. Видалення відходів і сміття із сміттезбірників проводиться спеціальним транспортом, використання якого для перевезення продуктів бджільництва забороняється.

2.12. Потужності (об'єкти) з виробництва продуктів бджільництва повинні мати такі підрозділи (приміщення):

приміщення для миття (підготовки) тари зворотної;

ділянку для приймання сировини;

приміщення для зберігання сировини;

приміщення для миття (підготовки) тари споживчої;

камери декристалізації (розігріву) меду;

приміщення для переливання, змішування та фасування продуктів бджільництва;

приміщення для зберігання готових продуктів;

ділянку для зберігання тари (зворотної та споживчої);

виробничу лабораторію;

приміщення для приготування дезінфекційних розчинів та склад для зберігання деззасобів;

допоміжні та побутові приміщення.

2.13. Розташування виробничих приміщень, ділянок, відділень, допоміжних складських приміщень на потужностях (об'єктах) повинно забезпечувати поточність технологічних процесів, що виключають перетинання потоків сировини та готових продуктів, а також забезпечувати можливість проведення миття, прибирання та дезінфекції тощо.

2.14. Поверхні стін, перегородок та підлоги мають бути виготовлені з нетоксичних та водостійких матеріалів, що дають можливість проведення вологого прибирання та дезінфекції.

2.15. Стіни, стеля і перегородки повинні мати гладку поверхню до такої висоти, яка необхідна для виконання окремих видів робіт. Панелі виробничих приміщень на висоту не менше 1,8 м мають бути облицьовані кахлем або пофарбовані. Для облицьовування і обробки стін можна також використовувати інші матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

2.16. Для збереження від пошкоджень облицьовування і фарбування стін, колон, дверних отворів необхідно облаштовувати відбійні куточки і обмежувачі на підлозі. Місця з відбитою штукатуркою підлягають негайному штукатуренню з подальшим біленням або фарбуванням.

2.17. Білення і фарбування стелі та стін мають проводитися не рідше одного разу на рік. Крім того, стелі, стіни, кути у разі наявності на них брудних плям, вогкості, кіптяви тощо біляться та фарбуються в міру забруднення. При появі плісняви у приміщеннях їх потрібно негайно чистити та фарбувати із застосуванням фунгіцидних засобів.

2.18. Підлоги в усіх виробничих, складських та допоміжних приміщеннях мають бути міцними, з вологовідштовхувального (не притягувати вологу) та хімічно стійкого матеріалу з гладкою, без щілин, зручною для очищення та миття поверхнею, що забезпечує достатній стік води. Також підлоги повинні бути устатковані відповідними ухилами від робочих місць до стічних жолобів, які мають бути зручними для очищення.

2.19. Усі облицьовані або пофарбовані стіни періодично (у міру забруднення), але не рідше одного разу на тиждень повинні митися та піддаватися дезінфекції.

2.20. Стеля і підвісна арматура повинні бути оброблені так, щоб зменшити накопичення конденсату, бруду, ріст небажаної плісняви і відпадання частинок конструкції.

2.21. Вікна та інші отвори повинні бути збудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, за потреби повинні бути обладнані захисними сітками від комах, що легко знімаються для чищення та миття. Якщо відкриті вікна можуть призвести до забруднення, вони повинні бути закритими під час виробництва.

- 2.22. Розбите скло у вікнах необхідно негайно замінювати цілим.
- 2.23. Двері повинні мати гладку та водостійку поверхню, легко чиститися, а за потреби - дезінфікуватися.
- 2.24. Виробничі приміщення з приймання та попередньої обробки сировини повинні бути відокремлені від виробничих приміщень з виготовлення готових продуктів з метою запобігання перехресному забрудненню.
- 2.25. Виробничі, складські, допоміжні приміщення при вході повинні бути обладнані пристроями для чищення взуття та дезінфекційними килимками.
- 2.26. Ділянка для приймання сировини та приміщення для зберігання продуктів бджільництва мають бути відокремлені, відповідати вимогам до складських приміщень та забезпечувати умови зберігання сировини (температура, вологість, відсутність сторонніх запахів та предметів тощо).
- 2.27. Камери розігріву меду та приміщення, в яких за допомогою теплоносіїв підтримується температура 42-48°C (але не вище 50°C), повинні бути відокремлені і утримуватись у чистоті та періодично підлягати миттю і дезінфекції.
- 2.28. Для контролю за температурними режимами в камерах мають бути розташовані відповідні прилади в оправі, яка захищає їх від механічних пошкоджень.
- 2.29. Приміщення для переливання, змішування та фасування продуктів бджільництва, ділянка для зберігання готових продуктів і тари мають бути відокремлені одне від одного. Приміщення потрібно дезінфікувати не рідше одного разу на півріччя та під час перерв за відсутності в них продуктів.
- 2.30. У виробничих приміщеннях повинні бути встановлені змішувач і крани з розрахунку один кран на 500 кв. м площі. Умивальники для миття рук потрібно обладнати безконтактними змішувачами холодної та гарячої води, милом, щітками, електрорушниками або рушниками разового використання. Умивальники повинні бути розташовані в кожному виробничому приміщенні біля входу, а також у місцях, зручних для користування ними, на відстані не більше 15 м від робочого місця. З метою забезпечення персоналу питною водою повинні бути обладнані спеціальні місця.
- 2.31. Виробнича лабораторія повинна бути відокремленим приміщенням та відповідати чинним вимогам законодавства.
- 2.32. Побутові приміщення потрібно обладнати відповідно до санпропускників, чинних будівельних та санітарних норм. До них належать: гардеробні для одягу (верхнього, домашнього та робочого), душові кімнати, туалети, кімната для приймання їжі (їдальня) тощо.
- 2.33. Стіни в душових кімнатах повинні бути облицьовані кахельною плиткою на всю висоту, а у санітарних вузлах - на висоту 2 м, вище - до несучих конструкцій та в гардеробах - стіни фарбують. Стелі в душових кімнатах потрібно фарбувати масляною або вологостійкою фарбою, а в решті приміщень білити вапном. Стелі також можуть бути виготовлені з матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, підлогу слід викладати керамічною плиткою.

2.34. Особистий одяг зберігається окремо від робочого та санітарного, у свою чергу робочий та санітарний чистий одяг - окремо від брудного в індивідуальних шафах, взуття - на стелажах. Брудний робочий та санітарний одяг - у ємностях з маркуванням "Для прання".

2.35. Туалети не повинні мати прямого входу з виробничих приміщень і мають бути обладнані змивними бачками з педальними спускачами. Шлюзові кімнати перед туалетами потрібно обладнувати вішалками для санітарного одягу, безконтактними змішувачами холодної та гарячої води, рукомийниками для миття рук та дозаторами для дезінфекційних засобів. Тут також мають бути мийні та дезінфекційні засоби, електрорушники або рушники разового використання.

2.36. Суворо забороняється використовувати побутові приміщення для інших потреб.

2.37. Складські приміщення для зберігання сировини, готових продуктів, тари, допоміжних матеріалів повинні мати цілі стелі та підлогу, бути чистими й регулярно прибиратися. Білення стін і стелі має проводитися не рідше одного разу на рік.

2.38. Усі приміщення повинні бути непроникними для гризунів.

III. Ветеринарно-санітарні вимоги до водопостачання та каналізації

3.1. Потужності (об'єкти) для виробничих і технологічних потреб повинні постійно забезпечуватися питною водою, яка має відповідати встановленим санітарним нормам.

3.2. Потужності (об'єкти) повинні мати схеми водопровідної та каналізаційної мережі і надавати їх на вимогу органів, що здійснюють державний контроль та нагляд, а також резервуари (ємності) для добового запасу чистої води, вироблені з дозволених матеріалів відповідно до чинного законодавства. Обмін води в резервуарі повинен забезпечуватись у строк не більше ніж 48 годин.

3.3. Водопроводи технічної та питної води повинні бути відокремлені один від одного, пофарбовані фарбами різних кольорів. Точки забору води повинні мати написи: "Вода питна", "Вода технічна". Не допускається з'єднувати між собою обидві системи водопостачання.

3.4. Керівники або власники потужностей (об'єктів) повинні забезпечувати перевірку якості води щодо відповідності встановленим законодавством вимогам.

3.5. Відпрацьована стічна вода з виробничих та побутових приміщень відводиться до міської (селищної) каналізації або потужності (об'єкти) повинні мати очисні споруди згідно з встановленими законодавством вимогами.

3.6. Забороняється скидати відпрацьовані виробничі та господарсько-побутові стічні води без відповідного очищення у відкриті водойми.

IV. Ветеринарно-санітарні вимоги до освітлення, опалення та вентиляції

4.1. Приміщення мають бути достатньо забезпечені природним або штучним освітленням, що дозволяє виконувати відповідні технологічні процеси.

4.2. Освітлювальні прилади повинні мати захисні решітки, плафони, які запобігають випадінню ламп розжарювання, скла з метою недопущення потрапляння осколків у харчові продукти. Вони також мають бути чистими та в разі потреби - піддаватися миттю в міру їх забруднення.

4.3. У разі зміни в призначенні виробничого приміщення, а також при перенесенні або заміні одного устаткування іншим освітлювальні прилади повинні бути відповідним чином переобладнані і пристосовані до нових умов без відхилення від норм освітлення.

4.4. Забороняється розташовувати світильники безпосередньо над відкритим устаткуванням.

4.5. Спостереження за станом і експлуатацією освітлювальних приладів покладається на відповідальних осіб. На потужності (об'єкті) необхідно вести у відповідних журналах записи щодо обліку заміни не придатних для використання розбитих ламп розжарювання, плафонів та інших предметів.

4.6. Системи вентиляції та опалювання повинні відповідати чинним санітарним вимогам.

4.7. У приміщеннях потужності (об'єкта) повинні бути належні та достатні засоби природної або механічної вентиляції, а також має бути забезпечено недопущення будь-якого потоку повітря із забрудненої зони до чистої.

4.8. Системи вентиляції повинні бути сконструйовані таким чином, щоб дозволити безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які мають чиститися або замінюватися.

4.9. Прилади опалення з рівною поверхнею встановлюються таким чином, щоб їх можна було легко оглянути, почистити та відремонтувати. Категорично забороняється використовувати прилади системи опалення виробничих приміщень для сушіння одягу та взуття.

V. Ветеринарно-санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю

5.1. Потужності (об'єкти) з виробництва продуктів бджільництва повинні мати відповідне обладнання для виконання технологічних процесів, зокрема:

ємності для збору (переливання) меду з тари постачальників;

фільтри для фільтрування меду;

ємність для змішування меду монофлорного або купажування;

ємності для підготовки до фасування перги, прополісу тощо;

обладнання для розливу меду у споживчу тару.

5.2. Технологічне обладнання, прилади, інвентар, інструменти, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути виготовлені з матеріалів, що дозволені для контакту з харчовими продуктами відповідно до чинного законодавства, та підтримуватися у такому

належному стані та умовах, щоб зменшити ризик забруднення, ефективно очищуватися, дезінфікуватися.

5.3. Обладнання, прилади, інвентар, інструменти, де це необхідно, повинні мати належні вимірювальні засоби для контролю за їх роботою.

5.4. Обладнання повинно розташовуватися так, щоб:

можна було забезпечити його належне технічне обслуговування і очищення;

функціонуvalo відповідно до його призначення;

було належне дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил.

5.5. Не дозволяється застосовувати обладнання з оцинкованої сталі, нелуженої міді, а також емальований посуд та інвентар.

5.6. Робочі поверхні, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути гладкі (виготовлені з вологостійких матеріалів), без щілин та щербин, виступаючих болтів або клепок, а також бути доступними для огляду, легко чиститися, митися та дезінфікуватися й не піддаватися дії корозії.

5.7. Технологічне обладнання, апарати тощо зовні потрібно фарбувати світлими фарбами, крім обладнання, покритого нержавіючим матеріалом, який не містить шкідливих домішок. Не дозволяється фарбувати посуд, інвентар та інші поверхні, що мають контакт із харчовими продуктами.

5.8. Ванни, лотки, жолоби, тара повинні мати рівну, гладку, без щілин, щербин поверхню.

5.9. Технологічне обладнання потрібно розташовувати згідно з технологічною схемою виробництва, щоб забезпечити поточність процесів, найкоротший шлях проходження продуктів та виключення зустрічних потоків сировини й готових продуктів.

5.10. Забороняється використовувати одні й ті самі ваги для зважування сировини і готових продуктів.

5.11. Необхідно мати запасні (не менше двох) комплекти інструментів для виконання технологічних операцій.

VI. Ветеринарно-санітарні вимоги до технологічних процесів

6.1. Технологічні процеси на всіх етапах виробництва від надходження сировини до зберігання готових продуктів потрібно організувати так, щоб забезпечити регулювання технологічних потоків, режимів температури та вологи, які регламентуються технологічними інструкціями, а також оберегти сировину та готові продукти від забруднення й потрапляння в них сторонніх предметів, речовин тощо.

6.2. Не допускається перехреснування потоків при надходженні, переробці сировини у виробничі приміщення та вивезенні готових продуктів.

6.3. Уся сировина, що надходить на потужності (об'єкти), допоміжні матеріали і готові продукти повинні відповідати чинним нормативним документам, при цьому:

продукти бджільництва (сировина) мають супроводжуватись відповідними ветеринарними документами;

допоміжні матеріали - мають бути зареєстровані відповідно до вимог чинного законодавства;

готові продукти - відповідати показникам безпеки та якості згідно з чинними нормативно-правовими актами та мати відповідні супровідні документи.

6.4. Сировина й допоміжні матеріали допускаються у виробництво тільки після лабораторного дослідження на відповідність встановленим показникам безпеки.

6.5. Сировина, що пройшла вхідний контроль, може надходити до виробничих приміщень потужності (об'єкта). У випадку, коли сировина не відповідає вимогам, її повертають постачальнику із складанням акта. При виявленні залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у сировині повідомляється головний державний інспектор ветеринарної медицини, в зоні обслуговування якої розміщена потужність (об'єкт).

6.6. Тара, у якій доставляється сировина (мед) на потужність (об'єкт), перед переміщенням її в камери розігріву меду повинна митися від забруднень у відведених місцях.

6.7. Декристалізація (розпускання) меду має здійснюватись у відокремлених приміщеннях, де мед нагрівається до температури не більше 40-42°C. При цьому мед з кристалічного стану перетворюється в рідкий (сироподібний), що дозволяє проведення подальших технологічних операцій - змішування (купажування) й гомогенізацію.

6.8. При здійсненні декристалізації має обов'язково проводитися контроль за температурою нагрівання приміщення за допомогою контрольно-реєстраційних приладів і автоматики.

6.9. Змішування (купажування) меду повинно проводитись в ємностях для змішування (купажування) при дотриманні режимів температури, що регламентується технологічними інструкціями.

6.10. Ємність для змішування (купажування) повинна бути такого об'єму, який необхідний конкретній потужності (об'єкту). Розмір однієї партії готових продуктів не повинен перевищувати об'єм ємності для змішування.

6.11. Ємність для змішування (купажування) повинна бути обладнана пристроєм (мішалками) для ретельного змішування усієї маси сировини (меду). Різниця показників у різних одиницях тари споживчої однієї виробленої партії не повинна перевищувати допустимих похибок вимірювання визначеної методики.

6.12. Змішування (купажування) перги, прополісу та інших продуктів бджільництва має проводитися з дотриманням технологічних інструкцій з подальшим фасуванням готових продуктів у споживчу тару.

6.13. Під час виробництва готових продуктів забороняється проведення ремонтних робіт, дезінфекції, занесення у виробничі приміщення металевих та скляних предметів, ароматичних речовин тощо.

6.14. За відсутності можливості організації виробничої лабораторії лабораторні дослідження вхідної сировини можуть проводитися за договором з відповідною державною лабораторією ветеринарної медицини.

6.15. Підготовка сировини до виробництва повинна проводитися в окремому приміщенні (підготовче відділення).

6.16. Забороняється ставити тару з продуктами на підлогу без піддонів.

6.17. Продукти (санітарний брак), що впали на підлогу, повинні складатися в спеціальну тару з написом "Санітарний брак".

6.18. Зберігання готових продуктів потрібно здійснювати при ретельному виконанні режимів температури та вологості, передбачених технічною документацією та відповідними нормативно-правовими актами.

6.19. Температура та вологість повітря в приміщеннях для зберігання продукції бджільництва як сировини, в камері розігріву меду, приміщенні для зберігання готових продуктів тощо повинні перевірятися за показниками контрольно-вимірювальних приладів та записуватися у відповідні журнали.

6.20. Подача тари споживчої, пакувальних та інших допоміжних матеріалів має здійснюватися поза виробничими приміщеннями.

6.21. Відпускання готових продуктів повинен проводити визначений працівник, відповідальний за їх якість та умови зберігання відповідно до чинного законодавства.

6.22. Не допускається реалізація продуктів у забрудненій та пошкодженій упаковці, з нечітким маркуванням.

6.23. На потужностях (об'єктах) мають бути розроблені правила внутрішнього розпорядку і вивішений (розміщений) календарний план проведення ветеринарно-санітарних заходів.

VII. Ветеринарно-санітарні вимоги до транспортування та зберігання продуктів бджільництва

7.1. Транспортні засоби для внутрішнього користування, внутрішньоцехова тара, індивідуальні інструменти, інвентар для прибирання потрібно закріплювати за кожною окремою дільницею цеху, видами сировини, готових продуктів і відповідним чином маркувати.

7.2. Засоби для транспортування та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, мають бути у справному і належному стані, для захисту харчових продуктів від забруднення і за потреби забезпечення належного прибирання та/або дезінфекції.

7.3. Якщо засоби транспортування та/або контейнери використовувалися для перевезення нехарчових продуктів або для перевезення інших харчових продуктів, проводять ефективне чищення, миття та дезінфекцію після кожного перевезення різних вантажів для уникнення ризику забруднення.

7.4. У засобах транспортування та/або контейнерах харчові продукти розміщуються і захищаються таким чином, щоб мінімізувати ризик забруднення.

7.5. При транспортуванні готових продуктів транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, повинні бути обладнані таким чином, щоб підтримувати належні умови транспортування та зберігання харчових продуктів та дозволяти контролювати температурні режими.

7.6. Потужності (об'єкти) повинні мати достатньо приміщень для зберігання сировини й готових харчових продуктів, тари та інших допоміжних матеріалів, у яких необхідно забезпечувати відповідні температурні режими та здійснювати контроль за ними.

7.7. Складські приміщення для зберігання повинні бути обладнані стелажми, піддонами та спеціальними майданчиками для розвантаження сировини і навантаження готових продуктів, устатковані навісами для захисту від атмосферних опадів.

7.8. Перевезення сировини виробничою територією повинно проводитися в закритих ємностях. За належне збереження якості готових продуктів під час перевезення відповідають особи, які супроводжують вантаж.

7.9. Чиста тара для готових продуктів повинна зберігатися на підставках у спеціально відведених сухих місцях.

7.10. Тара для готових продуктів повинна бути чистою, сухою, міцною, без стороннього запаху.

7.11. Забороняється ставити тару із сировиною і готовими продуктами безпосередньо на землю, сніг, вкриту снігом або мокру підлогу, настил, платформу тощо.

7.12. Допоміжні матеріали, ящики з готовими продуктами повинні зберігатися в складах, експедиціях на стелажх (палетах) на відстані 70 см від стін штабелями з дотриманням між ними проходів.

VIII. Ветеринарно-санітарні заходи з миття та дезінфекції

8.1. Обладнання, прилади та інвентар повинні систематично піддаватися чищенню, миттю і дезінфекції дозволеними центральним орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, засобами.

8.2. Схема миття і дезінфекції включає такі процеси:

обполіскування холодною і теплою водою не вище 35°C;

ретельне миття лужним 0,5 % розчином кальцінованої соди при його температурі 55 °C;

обполіскування гарячою водою при температурі 70°C;

дезінфекція дозволеними дезінфекційними розчинами з подальшим обполіскуванням холодною водою або пропарюванням протягом 10-15 хвилин.

8.3. Введення в експлуатацію приміщень, технологічного обладнання після реконструкції та/або ремонту здійснюється після миття, дезінфекції і огляду їх відповідальною особою потужності (об'єкту).

8.4. Виробничі, допоміжні та побутові приміщення, а також технологічне обладнання, інвентар повинні підтримуватися протягом робочого часу в чистоті та передаватися від зміни до зміни з обов'язковими документальними записами результатів перевірки санітарного стану у відповідних журналах.

8.5. Потужності (об'єкти), що працюють у декілька змін, повинні мати змінний штат прибиральниць. Прибирання виробничих, підсобних і побутових приміщень під час зміни повинно проводитися черговими прибиральницями, а миття, дезінфекція виробничого та допоміжного обладнання і прибирання виробничих та допоміжних приміщень у кінці зміни - прибиральницями.

8.6. Прибирання має здійснюватися під час перерви між змінами та після їх завершення. Також щотижня мають проводитися санітарні дні на потужності (об'єкті) за встановленим графіком.

8.7. Забороняється залучати прибиральниць до виконання виробничих процесів.

8.8. Перед входом у виробничі приміщення повинні бути пристосування для очищення взуття і килимки, змочені дезінфекційним розчином.

8.9. Стіни виробничих цехів у міру їх забруднення протирають вологими ганчірками, змоченими мильно-лужними розчинами, і не рідше одного разу на тиждень промивають гарячою водою з мийними розчинами та протирають досуха.

8.10. Підлогу очищають від забруднення; жирну, липку і слизьку підлогу миють гарячою водою з мийними або лужними розчинами протягом зміни за потреби.

8.11. У виробничих та інших приміщеннях внутрішня поверхня вікон мисться в міру їх забруднення.

8.12. Двері виробничих приміщень повинні щодня промиватися гарячою водою з мийними розчинами та протиратися досуха. Особливо ретельно повинні протиратися ручки й нижні частини дверей. Зовнішні двері промиваються в міру потреби, але не рідше одного разу на тиждень.

8.13. Побутові приміщення щодня після закінчення роботи повинні ретельно прибиратися, підлога та інвентар митися мийними розчинами та гарячою водою. У гардеробах потрібно проводити вологе прибирання не рідше одного разу на тиждень.

8.14. У туалетах, душових, кімнатах гігієни жінок прибирання повинно проводитися кілька разів на день із застосуванням гарячої води, мийних та дезінфекційних засобів.

8.15. Для прибирання і дезінфекції санвузлів повинен бути спеціальний інвентар (відра, совки, щітки, ганчірки і тощо), відповідно маркований. Інвентар для прибирання санвузлів повинен зберігатися окремо від інвентарю для прибирання інших побутових приміщень.

8.16. Поручні сходових кліток повинні промиватися не рідше одного разу на зміну.

8.17. Ґратчасті та інші захисні огорожі і трансмісії, вентиляційні камери та канали повинні очищатися відповідними працівниками (слюсарі, електромонтери) періодично в міру забруднення та при повному відключенні моторів і рубильників.

8.18. Опалювальні прилади і пристрої необхідно регулярно очищати від забруднень.

8.19. Візки, етажерки і ваги повинні регулярно промиватися гарячою водою та просушуватися досуха.

8.20. Трубопроводи необхідно мити в розібраному вигляді в спеціальних ваннах, що встановлюються в окремих приміщеннях, і сушити на стелажах або в камерах.

ІХ. Вимоги до проведення дезінсекції та дератизації

9.1. У приміщеннях потужності (об'єкта) не допускається наявність комах та гризунів.

9.2. Для попередження появи гризунів та комах необхідно суворо дотримуватися санітарного режиму території, виробничих, допоміжних та побутових приміщень.

9.3. Дезінсекція приміщень потужності (об'єкта) повинна проводитися відповідно до чинних інструкцій. Перед дезінсекцією сировина, готові продукти й інвентар повинні вноситися з приміщення, що підлягає обробці.

9.4. Після проведення дезінсекції приміщення повинно бути ретельно провітрено до повного зникнення запаху.

9.5. При виявленні тарганів негайно проводяться спеціальна обробка та ретельне прибирання приміщення.

9.6. Для попередження появи гризунів щілини в підлозі, отвори в стелях, стінах, навколо технічних введень повинні бути закладені цеглою, цементом або залізом; вентиляційні отвори і канали повинні бути закриті металевими сітками.

9.7. У разі появи гризунів застосовуються механічні способи їх знищення (верші, капкани, пастки тощо).

Х. Загальні вимоги до особистої гігієни

10.1. Щоб забезпечити належний рівень особистої гігієни і не допустити забруднення харчових продуктів, необхідно забезпечити працівників необхідними засобами особистої гігієни та підтримувати належні умови.

10.2. Працівник потужності (об'єкта) повинен дотримуватись правил особистої гігієни, підтримувати ретельну чистоту інвентарю, обладнання та робочого місця на своїй ділянці.

10.3. Працівники, які приймаються на роботу, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди, результати яких заносяться до особистої медичної книжки. До роботи не допускаються особи, які не пройшли медичний огляд.

10.4. Усі працівники, включаючи адміністрацію та інженерно-технічний персонал, повинні дотримуватись технологічних та санітарних вимог.

10.5. Вхід працівників до виробничих приміщень здійснюється через санітарний пропускник.

10.6. При цьому працівники перед початком роботи залишають особистий одяг та взуття у гардеробній (в індивідуальних шафах), приймають душ та одягають чистий робочий і санітарний одяг, ретельно миють руки з милом та дезінфікують їх.

10.7. Кожен працівник повинен бути забезпечений не менше ніж одним комплектом робочого одягу, двома комплектами санітарного одягу і спецвзуття, рушниками та мийними засобами. Заміна санітарного одягу може проводитися щодня або в міру його забруднення.

10.8. Прання робочого та санітарного одягу і чищення спецвзуття повинні проводитись у спеціально виділених приміщеннях або централізовано. Категорично забороняється працівникам виходити в санітарному одязі і спецвзутті за межі потужності (об'єкта), а також виносити їх.

10.9. Забороняється застібати робочий та санітарний одяг шпильками, голками та зберігати в кишенях халатів особисті предмети (люстерко, годинник, каблучки, сигарети, сірники тощо).

10.10. Працівники виробничих цехів за наявності ознак шлунково-кишкових захворювань, при підвищенні температури, нагноєнні шкіри та симптомах інших захворювань зобов'язані сповістити про це адміністрацію та звернутися до медичного персоналу. З метою недопущення осіб з гнійними захворюваннями шкіри медичний персонал повинен щоденно проводити перевірку рук працівників на відсутність цих уражень, про що робиться запис у відповідному журналі.

10.11. Не дозволяється входити у виробничі приміщення без санітарного одягу та взуття або працювати в них на вулиці. Забороняється вдягати на санітарний одяг будь-який верхній одяг.

10.12. Осіб, які відвідують потужність (об'єкт) у порядку контролю, необхідно пропускати в санітарному одязі та взутті, які видаються на потужності (об'єкті). З цією метою в санпропускнику зберігається резерв одягу та взуття.

10.13. Відвідування виробничих приміщень особами допускається, якщо ці особи є здорові, протягом останніх 5 днів у них не спостерігались підвищення температури, виділення з носа та очей, розлад шлунково-кишкового тракту.

10.14. Усім особам, крім виробничого персоналу, категорично забороняється заходити у виробничі приміщення, де відбувається переливання меду та змішування інших продуктів бджільництва.

10.15. Слюсарі, електромонтери та інші працівники, які зайняті ремонтними роботами у виробничих та складських приміщеннях, зобов'язані виконувати правила особистої гігієни, працювати в цехах у санітарному одязі, інструменти переносити в спеціальних закритих ящиках з ручками та вживати заходів щодо попередження потрапляння сторонніх предметів у продукти.

10.16. Водії-експедитори зобов'язані мати особисту медичну книжку, проходити в установлені строки медичний огляд, пройти навчання щодо правил особистої гігієни та їх виконувати.

10.17. Працівники мають ретельно дотримуватись чистоти рук. Нігті на руках необхідно коротко зрізати, не покривати лаком, а також забороняється носити прикраси.

10.18. Руки необхідно мити та дезінфікувати перед початком роботи та після кожної перерви, при переході від однієї операції до іншої, після контакту із забрудненими продуктами. Після відвідування туалету руки миють та дезінфікують.

10.19. Подряпини та порізи на руках необхідно обробляти антисептичним розчином та вдягати гумові рукавички або закривати їх за допомогою водонепроникного перев'язувального матеріалу. На всіх ділянках виробництва мають бути аптечки першої допомоги.

10.20. У виробничих приміщеннях забороняється їсти та палити. Їжу необхідно приймати тільки в їдальнях або кімнатах для приймання їжі. Палити дозволяється тільки у спеціально відведених місцях.

XI. Обов'язки операторів (адміністрації) потужності (об'єкта)

11.1. Оператори потужності (об'єкта) зобов'язані забезпечити:

кожного працівника робочим, санітарним одягом та взуттям відповідно до затверджених норм, їх видачу перед початком роботи;

регулярне прання і ремонт робочого, санітарного одягу та взуття;

наявність достатньої кількості інвентарю, мийних та дезінфекційних засобів для прибирання та проведення дезінфекції;

систематичне проведення дезінсекційних та дератизаційних заходів;

доведення до працівників правил щодо виконання вимог особистої гігієни, підтримання ретельної чистоти обладнання, інвентарю і робочого місця на своїй ділянці та виконання технологічних інструкцій;

організацію проведення медичних оглядів та особистими медичними книжками.

11.2. Оператори потужності (об'єкта) зобов'язані контролювати своєчасне проходження працівниками медичних оглядів та дотримання працівниками технологічних та санітарних вимог.

11.3. Оператор потужності (об'єкта) має вжити заходів щодо обізнаності працівників з цими Ветеринарно-санітарними вимогами.

11.4. Оператори потужностей (об'єктів) мають вживати заходів щодо запровадження систем аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР) або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, у разі впровадження НАССР постійно підтримувати процедуру або процедури, що базуються на принципах НАССР.

11.5. Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд на потужностях (об'єктах) з виробництва продуктів бджільництва здійснює Держветфітослужба України.

Директор Департаменту тваринництва	А.А. Гетья
---	-------------------

