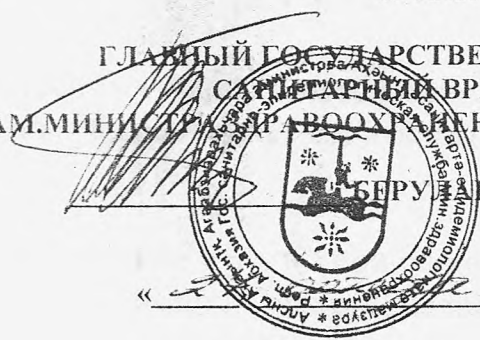


Сурар С-76

«УТВЕРЖДЮ»

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РА,
ЗАМ.МИНИСТРА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РА



БЕРУКВА В.М.

2011г.

Санитарные правила
для копильных и колбасных цехов
малой производственной мощности (до 100 кг в сутки)
СанПиН 41-3005-2011

Разработаны: Санэпидслужбой Минздрава
Республики Абхазия

Вводится с даты утверждения

г. Сухум

2011г.

1. Общие положения

1.1. Важнейшим условием выпуска доброкачественных мясных продуктов и продуктов из птицы является неукоснительное выполнение санитарных правил на объектах мясной промышленности.

1.2. Настоящие Правила определяют гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации цехов малой мощности направленных на обеспечение выпуска доброкачественной и безопасной продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

1.3. При проектировании новых и реконструкции предприятий надлежит руководствоваться Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности.

2. Территория

2.1. Прилегающая территория должна быть заасфальтирована (забетонирована); ежедневно убираться

2.2. Для сбора мусора должны быть установлены закрытые бачки или контейнеры. Вывоз мусора ежедневный по договору со спец.автохозяйством.

3. Водоснабжение и канализация

3.1. Цех должен быть обеспечен в достаточном количестве горячей и холодной проточной водой, отвечающей требованиям ГОСТа. Иметь водонакопительный резервуар, обмен воды в котором должен обеспечиваться в срок не более 48 часов.

3.2. Водоснабжение и канализование осуществляется за счет подключения к городским коммуникациям. В не канализованной местности — через артезианские скважины или колодцы с водой отвечающей требованиям; и с устройством закрытых бетонированных выгребов.

4. Освещение, вентиляция, отопление

4.1. Освещение может быть естественным и искусственным или комбинированным, достаточным для проведения технологических процессов.

4.2. Светильники, расположенные непосредственно над технологическим участком, должны быть забраны в защитную решетку или иметь сплошное защитное стекло.

4.3. Желательно оборудование приточно-вытяжной вентиляции (или местные отсосы). Можно использовать промышленные или бытовые кондиционеры для поддержания микроклимата (охлаждение или обогрев помещений) и оконные осевые вентиляторы.

5. Производственные помещения

5.1. Панели стен должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту до 2-х метров. Побелка потолка и стен над облицовкой – водоземлюсионной или другой моющейся краской. Набор помещений в зависимости от технологического процесса.

5.2. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами.

5.3. Уборка помещений – ежедневная влажным способом с применением обезжиривающих и дезинфицирующих средств. Для хранения уборочного инвентаря выделяется место.

1 раз в месяц приводится санитарный день с генеральной уборкой.

5.4. На объекте должен быть запас моющих и дезинфицирующих средств; они должны храниться и использоваться в соответствии с действующими инструкциями.

6. Технологическое оборудование и инвентарь

6.1. Оборудование и инвентарь должно быть изготовлено из материалов разрешенных Санэпиднадзором, должно быть в требуемом наборе и количестве, в рабочем состоянии.

6.2. Разделочные столы с гигиеническим покрытием; доски и ножи целыми.

6.3. Для мытья инвентаря устанавливается одна или двухсекционная ванна с подводкой горячей и холодной проточной водой.

6.4. Мойка инвентаря и оборудования производится 3-5% раствором кальцинированной соды (или другим жидким моющим средством) в течение 5-10 минут, ополаскиванием горячей водой: последующая дезинфекция любым разрешенным средством в течение 1 часа и ополаскиванием холодной водой.

7. Технологический процесс

7.1. Ассортимент и состав готовой продукции ежегодно согласовывается в СЭС; РЦ утверждаются руководством цеха.

7.2. Работа ведется по утвержденным и согласованным с СЭС, Госстандартом и ветслужбой технологическим инструкциям и техусловиям (или ГОСТ).

7.3. Все сырье должно быть доброкачественным, желательно иметь сертификаты соответствия на него.

7.4. Разморозка сырья проводится в отдельных емкостях.

7.5. Пищевые добавки и соль хранятся в производственной упаковке в сухом помещении на стеллажах. Соблюдать сроки их хранения.

7.6. Обратную тару для хранения и транспортировки готовой продукции допускается обрабатывать в моечной ванне цеха.

7.7. На каждую единицу упаковки наклеивается трафарет или вкладыш с указанием реквизитов перечисленных в ТУ и ТИ на этот вид продукции.

7.8. Бак. контроль за продукцией осуществляется ежемесячно на договорной основе территориальной СЭС или Республиканской СЭС МЗ РА.

7.9. Готовая продукция до отгрузки должна храниться в температурном и влажностном режиме предусмотренными ТУ и ТИ.

8. Холодильное оборудование и транспортировка готовой продукции

8.1. Холодильное оборудование должно обеспечивать температурные условия хранения, быть чистым. Холодильники для сырья и готовой продукции должны быть отдельными. Периодически оборудование размораживается, моется кальцинированной содой, обеззараживается.

8.2. Перевозку сырья и готовой (затаренной) продукции, как правило, производят автомашинами с охлаждением. При этом совместная перевозка их не разрешается.

8.3. Автомобильные транспортные средства для перевозки сырья и готовой продукции должны быть технически исправными, чистыми, иметь санпаспорта.

8.4. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Перед отгрузкой новому потребителю она моется и дезинфицируется в Печи 10 минут и ополаскивается горячей водой

9. Бытовые помещения и личная гигиена

9.1. Должна быть вешалка или шкаф для хранения личной одежды работников (желательно отдельная раздевалка, туалет). Должны быть условия для мытья рук работников с их дезинфекцией (дез. мыло).

9.2. Производится их ежедневная влажная уборка с применением жидкости «Белизна».

9.3. Все работники непосредственно занятые в производстве продукции должны работать в полном комплекте чистой сан. одежды и иметь личную мед. книжку с пройденным требуемым медосвидетельствованием..

10. Дезинфекция и дератизация

10.1. Для проведения обработки против насекомых и грызунов руководство цеха должно заключить договор с дез.отделом СЭС или дез.станцией.

10.2. Необходимо ежедневно очищать цех от пищевых остатков и отходов, тщательно укрывать сырье и продукцию по окончании работы.

11. Обязанности руководителя предприятия

11.1. Руководство цеха обязано:

- создать условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества;
- неукоснительно выполнять требования территориальных учреждений Санэпидслужбы;
- при поступлении сигналов о выпуске продукции, не соответствующей сан.гиг.требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;
- обеспечить каждого работника двумя комплектами санодержды, следить за ее чистотой;

12. Ответственность и контроль за выполнением правил

12.1. Ответственность за выполнением настоящих Санправил возлагается на руководителя цеха.

12.2. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляют территориальные учреждения Санэпидслужбы и органы Гос.ветнадзора.