

«Утверждаю»
Главный государственный
санитарный врач, зам. министра
здравоохранения Республики Абхазия
В.М.Берулава
«*В.М. Берулава*» 2012г.

Санитарные требования к винодельческим и
водочно-коньячным цехам малой производственной
мощности и ограниченного ассортимента
СанПиН 4-0602-2012.

Срок введения: с даты утверждения

Разработано: Санэпидслужбой Минздрава РА

г.Сухум

2012г.

1. Санитарные требования к территории

- 1.1. Территория должна быть ограждена, благоустроена; подъездные пути – асфальтированы или забетонированы. Уборка ежедневная.
- 1.2. Хранение стеклотары должно проводиться в специально выделенном месте на площадке или на поддонах.
- 1.3. Сбор мусора - в закрытые контейнеры. Вывоз – по договору со спец.авто.хозяйством.
- 1.4. Должен быть установлен бункер для сбора стеклобоя.

2. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению и вентиляции.

- 2.1. Объект должен быть обеспечен качественной питьевой водой через запасные емкости. При отсутствии централизованного водоснабжения – артезианская скважина с 30 метровой санитарно-защитной зоной и закрытым каптажным сооружением над ней.
- 2.2. Освещение может быть комбинированным. Все лампы должны быть забраны в защитные плафоны.
- 2.3. По возможности – механическая вентиляция или кондиционирование.

3. Санитарные требования к производственным помещениям

- 3.1. Стены производственных помещений должны быть облицованы кафельной плиткой или окрашены масляной краской на 1,5-1,8 метра. Полы должны быть влагонепроницаемые. Потолки – побелены.
- 3.2. Текущая уборка помещений проводится ежедневно с использованием жидких моющих средств. В качестве дезинфицирующих рекомендованы таблетки «Деохлор» или жидкость «Оксидезин». Для этой цели должен быть выделен уборочный инвентарь.

4. Санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю

- 4.1. Все технологическое оборудование должно быть чистым. Обработка его проводится разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами.
- 4.2. Мойка оборотной стеклотары проводится в моечных машинах или в двухсекционной ванне (мытьё и ополаскивание).
- 4.3. Новая стеклотара перед заполнением ополаскивается водой, также как и укупорочные пробки.

5. Санитарные требования к сырью, технологическому производству, готовой продукции.

- 5.1. Сырье и полуфабрикаты (виноматериалы) должны иметь соответствующие сертификаты качества.
- 5.2. При отсутствии производственной лаборатории – готовая продукция должна пройти лабораторный контроль в лаборатории Госстандарта или по договору – в ООО «Вина и воды Абхазии» и предъявляться по требованию СЭС (результаты анализов).
- 5.3. Технологические инструкции по выпуску продукции должны быть согласованы с Госстандартом; на месте должны быть ГОСТы или ТУ (согласованные с Госстандартом).
- 5.4. Вывоз готовой продукции и завоз сырья на спец.авто.транспорте с санитарным паспортом. Условия его обработки.
- 5.5. Продукция прошедшая все стадии технологической обработки, должна быть совершенно прозрачной и розливостойкой; в них не должно быть частиц, видимых невооруженным глазом.

6. Санитарные требования к вспомогательным материалам

- 6.1. Вспомогательные материалы должны соответствовать ГОСТам.

7. Санитарные требования к складским помещениям

- 7.1. Складские помещения должны иметь исправные крыши, потолки стены, пол. Побелка стен и потолков не реже 1 раза в год.
- 7.2. Складские помещения должны содержаться в чистоте.
- 7.3. Готовая продукция должна храниться на деревянных напольных стеллажах.

8. Санитарные требования к содержанию бытовых помещений

- 8.1. Объект должен быть обеспечен раздевалкой (шкаф для хранения одежды, или вешалке), душевой и туалетом.
- 8.2. Все бытовые помещения должны содержаться в чистоте; в них ежедневно проводится текущая влажная уборка с применением дезинфицирующей жидкости «Белизна».

9. Мероприятия по борьбе насекомыми и грызунами

- 9.1. Руководство объекта обязано заключить договор с соответствующей организацией на проведение дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

10. Правила личной гигиены работающего

- 10.1. Работать надо в полном комплекте санитарной одежды.
- 10.2. Соблюдать чистоту на рабочем месте.
- 10.3. Перед посещением туалета снимать санитарную одежду.

11. Ответственность и контроль за соблюдением настоящих санитарных правил.

- 11.1. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил несет руководство объекта.
- 11.2. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет мастер и рабочие цеха.
- 11.3. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил осуществляют органы Гос.сан.надзора.