



«Утверждаю»

Главный государственный  
санитарный врач, зам. министра  
здравоохранения Республики Абхазия

В.М.Берулава

*В.М.Берулава* 2012г

Санитарные правила  
для предприятий винодельческих ~~предприятий~~-заводов  
СанПиН 5-0602-2012г.

Срок введения: с даты утверждения

Разработано: Санэпидслужбой Минздрава РА

г.Сухум

2012г.

## **САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Настоящие правила разработаны и утверждены на основе Положения о государственном санитарном надзоре в РА от 18 июля 2006г.

Нарушение санитарно - гигиенических и санитарно - противоэпидемических правил и норм влечет дисциплинарную,

административную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством РА.

Государственный санитарный надзор за соблюдением санитарно- гигиенических и санитарно - противоэпидемических правил и норм возлагается на органы и учреждения санитарно - эпидемиологической службы Министерства здравоохранения РА.

В целях охраны здоровья населения РА устанавливаются Санитарные правила для винодельческих предприятий.

Настоящие Правила устанавливают санитарные требования, предъявляемые к винодельческим предприятиям, и разработаны в развитие требований норм и правил, санитарных норм проектирования и других единых межотраслевых нормативных документов.

При реконструкции действующих цехов и участков, изменении технологии, механизации производственных процессов и т.п. требования настоящих Санитарных правил должны выполняться в сроки, согласованные с местными органами санитарного надзора.

### **1. Санитарные требования к территории предприятия**

1.1. Территория предприятия должна быть ограждена, благоустроена и озеленена.

1.2. Подъездные пути, проезды, проходы и площадки на территории предприятия должны регулярно очищаться от мусора.

1.3. Хранение стеклотары должно производиться на отдельных площадках.

1.4. Сбор отходов и мусора должен производиться регулярно.

1.5. Для накопления и временного хранения отходов и мусора, на период не более двух дней, должны применяться металлические закрывающиеся контейнеры.

1.6. Туалеты, расположенные вне помещений, должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных и вспомогательных зданий и иметь водонепроницаемые выгребные ямы, закрывающиеся крышками (в сельской местности).

1.7. Выгребные ямы после наполнения необходимо очищать, затем дезинфицировать раствором хлорной извести.

### **2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации**

2.1. Предприятия должны оборудоваться системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, отдельными системами бытовой и производственной канализации.

2.2. Артезианские скважины должны иметь зоны санитарной охраны и закрытые каптажные сооружения.

2.3. В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук с подведенной к ним горячей и холодной водой со смесителями.

### **3. Санитарные требования к освещению**

3.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям.

3.2. Осветительные приборы и арматуру следует содержать в чистоте и протирать не реже 1 раза в неделю.

### **4. Санитарные требования к отоплению и вентиляции**

4.1. При необходимости – отопление любыми обогревателями.

4.2. Должна быть механическая вентиляция.

### **5. Санитарные требования к производственным помещениям**

5.1. Побелка и покраска всех помещений должны производиться по мере загрязнения.

5.2. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно.

5.3. Инвентарь и материалы, применяемые для мойки и дезинфекции производственных помещений должны иметь маркировку и храниться в отдельном шкафу, использовать их для других целей запрещается.

### **6. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда, стеклянной таре и укупорочным средствам**

6.1. Технологическое оборудование, емкости, коммуникации, инвентарь, тара для сбора и транспортирования винограда, стеклянная тара и укупорочные средства должны быть чистыми, в исправном состоянии. Материалы, из которых они изготовлены, должны иметь разрешения Минздрава РФ на применение в отрасли.

6.2. Обработку технологических емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов необходимо проводить разрешенными средствами.

6.3. Качество чистоты емкостей, винопроводов, транспортных средств, другого технологического оборудования, инвентаря перед их использованием должен проверять микробиолог согласно "Инструкции по микробиологическому контролю винодельческого производства ПК10 - 0 4 - 05 - 40 - 89", утвержденной 1 июня 1989г. Агропромом СССР.

6.4. Наружные поверхности емкостей, оборудования, инвентаря должны содержаться в чистоте.

6.5. Стеклотара перед подачей на мойку должна быть подвергнута визуальной оценке.

6.6. Мойка стеклотары должна осуществляться в соответствии с инструкциями завода-изготовителя по эксплуатации моечных машин.

6.7. Линии розлива перед началом работы и по окончании розлива должны подвергаться тщательной обработке горячей и хлорной хозяйственно-литевой водой в течение не менее 10 минут.

6.8. Укупорочные средства (пробки, колпачки, крышки и др.) должны соответствовать требованиям ГОСТ.

6.9. Полиэтиленовые пробки перед направлением их на линию розлива подвергают мойке теплой водой при температуре не выше 70 град. С.

6.10. Для сбора стеклобоя необходимо оборудовать специальный бункер. Освобождение бункера от стеклобоя следует производить по мере заполнения.



## **7. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу, полуфабрикатам и готовой продукции**

7.1. Сырье, а также полуфабрикаты и готовая продукция, получаемые из винограда, должны соответствовать действующим ГОСТ и иметь сертификаты или удостоверения качества. Продукция должна соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продсырья и продуктов питания. Техинструкция по выпуску продукции должна быть согласована с Госстандартом.

7.2. Контроль качества продукции и физико-химические анализы должны выполняться по действующим ГОСТ и методам теххимического и микробиологического контроля в отрасли в производственных лабораториях. Не подлежат приемке виноматериалы и другое сырье без сертификатов качества.

7.3. Вино, прошедшее все стадии технологической обработки, должно быть совершенно прозрачным и розливостойким.

7.4. Розлив в бутылки и баллоны или заготовку вина для отправки в бочках, цистернах и других видах тары необходимо производить с возможно меньшим доступом воздуха.

7.5. В стеклянных бутылках или в другой посуде, заполненной вином, не должно быть частиц, видимых невооруженным глазом. При обнаружении взвешенных частиц (кусочки корковой пробки, кристаллы винной кислоты и др.) вино направляется на доработку или фильтрацию.

## **8. Санитарные требования к вспомогательным материалам**

8.1. Вспомогательные материалы, поступающие на винодельческие предприятия, должны соответствовать требованиям ГОСТ. Без сертификата или с нарушенной упаковкой они могут использоваться после заключения лаборатории предприятия, а в необходимых случаях - органов государственного надзора. Применение вспомогательных материалов, имеющих посторонние примеси или с истекшим сроком годности, не допускается.

8.2. Вспомогательные материалы должны применяться в соответствии с действующими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

## **9. Санитарные требования к складским помещениям**

9.1. Складские помещения должны иметь исправные крыши, потолки, стены и полы. Окна должны быть застеклены. Побелку стен и потолков необходимо производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

9.2. Хранение основных и вспомогательных материалов, тары следует проводить в соответствии с требованиями.

## **10. Санитарные требования к содержанию санитарно - бытовых помещений**

10.1. Предприятия по производству продуктов переработки винограда должны быть обеспечены санитарно - бытовыми помещениями в соответствии с требованиями.

10.2. Побелка стен и потолков должна производиться по мере их загрязнения. Плановый ремонт должен производиться не реже 1 раза в год.

10.3. В санузлах, душевых, гардеробных и других бытовых помещениях предприятий по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, должна производиться уборка с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Санитарные приспособления (унитазы, писсуары и др.) должны

периодически очищаться с применением соляной кислоты.

10.4. Для уборки, дезинфекции санузлов должен применяться специальный инвентарь (ведра, совки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Инвентарь и дезинфицирующие средства для уборки санузлов должны храниться отдельно от инвентаря для уборки помещений.

10.5. Использование санитарно - бытовых помещений не по назначению запрещается.

10.6. Пункты питания должны удовлетворять санитарным требованиям, установленным для предприятий общественного питания

## **11. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми**

11.1. Борьба с грызунами должна проводиться в соответствии с требованиями "Методических указаний по борьбе с грызунами в населенных пунктах", утвержденных МЗ СССР 6 октября 1981 г. дезстанциями или дезотрядами.

## **12. Правила личной гигиены работающих**

12.1. Работники предприятий обязаны выполнять следующие правила: посещать лекции и беседы врачей;

- приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе на предприятие очищать обувь;

- верхнее платье, головной убор, личную обувь, личные вещи оставлять в гардеробе в индивидуальном шкафу;

- перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их, подобрать волосы под аккуратно надетый головной убор, запрещается застегивать санодzieżу булавками, иголками, держать в карманах халатов посторонние предметы;

- постоянно следить за чистотой рук, одежды и обуви, иметь коротко остриженные ногти;

- перед посещением туалета оставлять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета вымыть руки водой с мылом;

- прием пищи, и курение разрешаются только в специально отведенных для этого местах;

- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте, в индивидуальном шкафу, гардеробной;

## **13. Ответственность и контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил**

13.1. Ответственность за санитарное состояние завода и выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителя предприятия. Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений предприятия несет руководитель соответствующего цеха, отделения (бригадир, мастер, начальник смены). Ответственность за санитарное состояние складов, лабораторий, столовых, подсобных помещений несут руководители по принадлежности. Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места несет рабочий цеха.

13.2. Администрация обязана обеспечить:

- строгое соблюдение настоящих Санитарных правил;

- приобретение для работающих необходимого количества санитарной одежды в соответствии с утвержденными нормами, приобретение специальной одежды и обуви, а также средств индивидуальной защиты

органов дыхания, зрения, слуха;

- своевременное пополнение запаса дезинфицирующих и моющих веществ.

**13.3.** Все работники предприятий, виновные в нарушении настоящих Санитарных правил в зависимости от характера нарушения и его последствий несут ответственность (дисциплинарную, административную уголовную) в порядке, установленном Законодательством РА.

**13.4.** Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляют органы государственного санитарного надзора.