

Сухум



«Утверждаю»

Главный Государственный
санитарный врач Республики
Абхазия, зам. министра
здравоохранения

Берулава В. М.

«14» *сентября* 2012г.

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ «ПРОИЗВОДСТВО МОЛОКА И
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

СанПиН 6.-2002-2012

СРОК ВВЕДЕНИЯ - с даты утверждения

**РАЗРАБОТАНО: САНЭПИДСЛУЖБОЙ МИНЗДРАВА
РЕСПУБЛИКИ АБХАЗИЯ**

Г.СУХУМ

2012Г.

1. Область применения

1.1. Все положения настоящего документа распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия молочной промышленности, включая комбинаты, заводы, цехи по производству сухих детских молочных продуктов, молочных продуктов для детей раннего возраста, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности.

2. Общие положения

2.1. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должны производиться в соответствии с "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий", "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию", "Санитарными требованиями к проектированию предприятий молочной промышленности", "Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности", "Нормами технологического проектирования семейных фирм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)", "Строительными нормами и правилами", соответствующими изменениями к ним, а также настоящими СанПиН.

Строительство предприятий молочной промышленности должно осуществляться, как правило, по типовым проектам, а также, по проектам повторного применения и индивидуальным проектам, отвечающим требованиям действующих нормативно-технических документов и настоящих СанПиН.

2.2. По согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы допускается блокирование предприятий молочной промышленности с другими пищевыми предприятиями (хлебозаводами, кондитерскими, макаронными, по производству ликероводочных и безалкогольных напитков). Не допускается блокирование предприятий молочной промышленности с предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

2.3. Ассортимент и объем вырабатываемой предприятиями молочной промышленности продукции должен соответствовать производственным возможностям и согласовываться с органами и учреждениями Госсанэпиднадзора.

3. Территория

3.1. Выбор и отвод участка под строительство предприятий молочной промышленности должен производиться при обязательном участии органов Госсанэпиднадзора. Следует учитывать размещение сырьевой базы,

направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны не менее 50 м (в соответствии с "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий"), а для сыродельных заводов - не менее 100 м.

3.2. Территория предприятия должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию.

3.3. Территория молочного предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую.

В предзаводской зоне следует размещать здание административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания; склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, топлива, химических реагентов, котельную на жидком или твердом топливе, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.).

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских и подземных резервуаров для хранения воды, а также выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

3.4. Территория молочного предприятия должна иметь асфальтовое или бетонное покрытие; пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

3.5. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями, газонами. Территория предприятия по периметру, участка и между зонами должна быть озеленена. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию.

3.6. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

3.7. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка - производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений.

4. Производственные и вспомогательные помещения

4.1. Производственные цехи следует размещать преимущественно в отдельных от бытовых помещений зданиях. Проектно-конструктивные решения могут предусматривать много- или одноэтажные производственные здания. Для предприятий молочной промышленности, блокированных с производствами других отраслей промышленности, предпочтительнее строительство одноэтажных производственных корпусов.

4.2. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов; технологические коммуникации (молокопроводы) - наиболее короткие и прямые потоки сырья и готовой продукции.

4.3. У входа в здания предприятий должны быть предусмотрены скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, а внутри зданий при входе в производственные цеха и бытовые помещения - дезинфицирующие коврики.

4.4. Цехи по производству детских молочных продуктов на молочных предприятиях должны быть размещены в изолированных от основного производства помещениях.

Расфасовка готовой продукции на специализированных предприятиях по производству детских молочных продуктов должна производиться в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами.

4.5. Производство кормовых продуктов (ЗЦМ и др.) должно быть изолировано от цехов по производству молочных продуктов и иметь обособленное сырьевое отделение.

Подготовка и хранение припасов, материалов, пищевых компонентов также должны производиться в отдельных помещениях.

Для укладки пищевых продуктов должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

4.6. Отделение по приготовлению заквасок должно быть размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам-потребителям заквасок. Помещение для приготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть предусмотрен коврик.

4.7. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

4.8. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой (или другими материалами, разрешенными органами госсанэпидслужбы) на полную высоту, но не ниже 2,4 м, а выше, до низа несущих конструкций. - покрашены водоэмульсионными и другими покрытиями, разрешенными для этой цели СЭС; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных, а также в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками: в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

4.9. Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть покрашены водоэмульсионными красками или побелены.

4.10. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных и подсобных помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, красками светлых тонов. Одновременно с побелкой следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

4.11. Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, кислото- и щелочустойчивых, водонепроницаемых материалов (разрешенных к применению органами и учреждениями Госсанэпиднадзора России), ровную поверхность без выбоин с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

4.12. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, следует предусматривать кладовые. На предприятиях малой мощности допускается предусматривать встроенные шкафы или ниши. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

4.13. В планах работы предприятия следует предусматривать санитарные дни, не реже одного раза в месяц, для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

График проведения санитарных дней на квартал должен согласовываться с органами и учреждениями госсанэпиднадзора. На крупных предприятиях допускается проведение санитарных дней по отдельным цехам.

4.14. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных цехах, заквасочных отделениях, цехах по производству детских молочных продуктов следует не реже одного раза в неделю промывать

горячей водой с мылом и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести: ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежедневно должны протираться моющедезинфицирующими растворами.

4.15. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией.

После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.

4.16. Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех ежедневно следует смачивать 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

5. Бытовые помещения

5.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус.

5.2. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. При входе должен быть дезковрик.

5.3. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности должны быть включены: гардеробные, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания (предприятие общественного питания), помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа, унитазами - педальным спуском, водопроводные краны - педальным или иным специальным управлением.

5.4. Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом, щетками, устройством для дезобработки рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

5.5. Для малых предприятий, перерабатывающих до 5 т молока в смену и расположенных в не канализованной местности, по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпиднадзора, допускается устройство дворовых туалетов на расстоянии не менее 30 м от производственных и складских помещений.

5.6. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

- стены - глазурированной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; выше-покраска краской.

- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях - известковой побелкой;

- полы во всех бытовых помещениях - облицовывать керамической плиткой.

5.7. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести или другими разрешенными дезсредствами не реже одного раза в неделю.

6. Водоснабжение и канализация

6.1. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества;

6.2. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны согласовываться с органами Госсанэпиднадзора.

6.3. В системе водоснабжения молочных заводов следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения предприятий водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, с УФО.

6.4. Дезинфекция накопительных резервуаров должна производиться не реже 1 раза в месяц и фиксироваться в специальном журнале.

6.5. О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация предприятия обязана немедленно сообщить в органы госсанэпиднадзора с отметкой в спец. журнале об аварии.

В производственных помещениях должны быть предусмотрены: смывные краны с подводкой холодной и горячей воды, установкой смесителей из расчета 1 кран на 500 м² площади в цехах, где возможно загрязнение пола стоками или продукцией, но не менее 1 крана на помещение; кронштейны для хранения шлангов;

- раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором (0,02%-ным раствором хлорной извести), полотенцами разового пользования, электрополотенцами. Раковины следует размещать в

каждом производственном помещении при входе, а также в удобных для пользования местах на расстоянии не более 15 м от каждого рабочего места;

- питьевые фонтанчики или сатураторы для питьевых целей - на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

6.6. Питьевая вода для бытовых и технологических нужд должна подвергаться химическому анализу, но не реже одного раза в 6 месяцев, бактериологическому - одного раза в месяц.

Анализ воды следует проводить в соответствии с ГОСТом "Вода питьевая: Методы санитарнобактериологического анализа".

Воду необходимо исследовать в следующих точках отбора проб: в производственных цехах (аппаратном, творожном, сметанном, цехе разлива, в заквасочном отделении 1, 0; т.п.).

6.7. Устройство системы канализации предприятий молочной промышленности должно отвечать требованиям СНиП "Канализация. Наружные сети и сооружения" и "Внутренний водопровод и канализация зданий", а также - требованиям настоящих СанПиН.

Предприятия молочной промышленности должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск в дворовую сеть.

При наличии собственных очистных сооружений условия сброса обработанных сточных вод определяется "Правилами охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами". Условия сброса сточных вод каждого конкретного предприятия должны быть согласованы с органами и учреждениями госсанэпиднадзора.

6.8. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод, например жиरोуловители.

7. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

7.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям

7.2. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение - преимущественно люминесцентные лампы или лампы накаливания.

Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или

специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

7.3. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами (производство творога, сыра и других продуктов в ваннах без крышек) не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т.п. внутри и вне здания. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

В случае перепланировки, изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

7.4. В помещениях, требующих особого санитарного режима (в заквасочной, отделении упаковки сыра в пленку, лабораторных боксах и т.п.), следует предусматривать установку бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха. Режим работы бактерицидных ламп должен соответствовать требованиям инструкции по их эксплуатации.

7.5. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли (лучше регистры из гладких труб).

7.6. На предприятиях молочной промышленности в производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и некоторых других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

7.7. Естественная вентиляция допускается в некоторых помещениях вспомогательных служб, на молокоприемных пунктах, низовых молочных предприятиях малой мощности.

8. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре

8.1. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных

продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

8.2. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются.

8.3. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

8.4. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей сталью), не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром не допускается.

8.5. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивающей поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации молокопроводов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

8.6. Стекланные термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

8.7. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и др. молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

9. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары

9.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводы должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности». Допускается использование сертифицированных импортных моющих и дезинфицирующих средств.

9.2. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

9.3. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями предприятия перед началом работы.

9.4. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов следует производить после каждого их опорожнения.

9.5. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2-х часов и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть слиты и направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

9.6. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, для чего могут быть использованы моечные установки В2-ОЦ2-У для предприятий, перерабатывающих 25 - 50 тонн молока в смену, В2-ОЦА - для предприятий, перерабатывающих 100 - 150 тонн молока в смену. В2-ОЦП - для предприятий, перерабатывающих 200 и более тонн молока в смену.

9.7. Приготовление рабочих растворов хлорной извести для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и т.д. должно производиться из централизованно приготовленного 10^0 -ного раствора хлорной извести и ежедневно контролироваться на содержание активного хлора специально выделенным работником.

9.8. При отсутствии устройства для автоматического контроля и концентрации моющих растворов, она должна контролироваться лабораторией не менее 2-3 раз в смену и, по мере необходимости, доводиться до установленной нормы.

9.9. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и т.п. оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

9.10. Для ручной мойки разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д.) должны быть предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов.

9.11. Мойку танков вручную должен производить специально выделенный обученный персонал. Мойщики танков не могут привлекаться к уборке санузлов.

Спецодежду, спец.обувь используют только во время мойки танков, резиновые сапоги, продезинфицированные в растворе хлорной извести, надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки танков пастеризованного и сырого молока хранят в отдельных промаркированных шкафах.

9.12. Мойку бутылок на бутылкомоечных машинах производят согласно инструкции на каждый тип машины и в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования. Бутылки с остатками белка, механическими загрязнениями и др. предварительно замачивают и промывают вручную. Не допускается разлив молока и молочных продуктов в бутылки из-под технических жидкостей.

9.13. Перед заполнением молочными продуктами бутылки должны подвергаться визуальному осмотру на их целостность, качество мойки и отсутствие посторонних предметов. Электролампы на рабочем месте контролера должны быть ограждены специальным экраном.

Рабочее место контролера на светофилт্রে должно быть оснащено сиденьем-стулом полумягким, высоким с подлокотниками и подножкой.

9.14. Для этой работы необходимо подбирать контролеров с проверенным зрением, причем непрерывная работа контролеров на светофилт্রে не должна превышать 1,5-2 часов.

Филтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. Мойка и дезинфекция их осуществляется в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности".

9.15. Исползованные для прессования творога мешочки немедленно после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают с применением моющих средств, указанных в действующей "Инструкции по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности", кипятят в течение 10 - 15 минут и просушивают в сушильной камере, шкафу или на воздухе (в помещении цеха).

Обработка мешочков должна производиться отдельно.

9.16. Микробиологический контроль вымытого оборудования должен производиться лабораторией предприятия и территориальных центров госсанэпиднадзора без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

10. Санитарные требования к технологическим процессам

10.1. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов должны проводиться в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

10.2. Молочная продукция должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативной документацией.

Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на мастеров, технологов, зав. производством и начальников цехов (участков).

10.3. Поступающие для переработки молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы должны отвечать требованиям соответствующих ГОСТов и технических условий.

10.4. Ассортимент вырабатываемой из--этого сырья продукции подлежит согласованию с органами госсанэпиднадзора.

10.5. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

10.6. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить их готовность, и каждый час отмечать их показатели в журнале.

На термограмме контроля температуры пастеризации аппаратчик в течение каждого рабочего цикла чернилами должен отмечать: свою фамилию, тип и N пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончания работы, ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока с объяснением причин отклонений от установленного режима).

Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник ОТК (зав. лабораторией).

10.7. При отсутствии контрольно-регистрирующих приборов контроль за температурой пастеризации должны осуществлять аппаратчики (каждый час, производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лаборатория (3-4 раза в смену).

10.8. Эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим методом в соответствии с "Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности", а также химическим методом по ГОСТу 3623 "Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации".

Контроль эффективности пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже 1 раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см³ молока и общем количестве бактерий до 10.000 в 1 см³ молока.

Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или на разлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу.

Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

10.9. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры $(4 + 2)^{\circ}\text{C}$ и направляют на разлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока до разлива составляет не более 6 ч.

В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока в резервуарах до разлива более 6 ч при $(6 + 2)^{\circ}\text{C}$ его направляют на повторную пастеризацию перед разливом, или может быть соответственно сокращен общий срок допустимого хранения готового продукта на предприятии.

10.10. В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения танков.

10.11. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры $(4 + 2)^{\circ}\text{C}$ и хранение до использования не более 6 ч. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

10.12. Для производства сметаны используются только свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается.

Сметана должна изготавливаться резервуарным методом в закрытых емкостях.

Необходимо строго соблюдать установленные технологической инструкцией температуру пастеризации сливок, нормативы количества вносимой закваски, температуру и продолжительность сквашивания.

Созревание сметаны должно проходить в холодильных камерах при температуре $0 - 8^{\circ}\text{C}$. при расфасовке в крупную тару 12 - 48 ч, в мелкую тару 6 - 12 ч.

10.13. При необходимости разлива кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате должна соблюдаться следующая последовательность: продукты, выработанные с бифидобактериями, чистыми культурами молочнокислых бактерий, пропиновокислыми бактериями, ацидофильной палочкой, на кефирном грибке.

10.14. Сыры (твердые, мягкие) и мороженое должны изготавливаться только из пастеризованного молока. Необходимо строго соблюдать установленные технологическими инструкциями и ГОСТами сроки и условия созревания сыров. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

10.15. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции:

Камеры хранения масла и сыра, мороженого должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 2 раз в год, причем камеры в это время должны освобождаться от продукции. Для стерилизации воздуха в помещениях посолки, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные лампы.

10.16. Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

10.17. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения.

Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

10.18. Маркировка продукции должна производиться строго в соответствии с нормативной документацией.

10.19. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2 - 3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале камеры.

10.20. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или складе для ее хранения должно осуществляться строго по партиям с указанием даты.

10.21. Отпуск готовой продукции должен производиться экспедитором, кладовщиком или мастером, которые несут административную ответственность за выпуск продукции без наличия на нее документа о качестве.

10.22. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой.

10.23. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки из брусьев или поддоны, которые периодически подвергают

мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах и фасованной продукции в металлических и пластмассовых корзинах без поддонов и решеток.

10.24. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства должен осуществляться лабораторией предприятия в соответствии с "Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности" и "Инструкцией по теххимическому контролю на предприятиях молочной промышленности" (приложение 3).

10.25. Все тех.инструкции на выработку продукции должны быть утверждены и согласованы с СЭС и Госстандартом. Должны быть представлены ГОСТы или ТУ на всю продукцию для согласования с СЭС и Госстандартом.

11. Санитарные требования к производству заквасок

11.1. В микробиологической лаборатории должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами.

Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок, запрещается использовать для других целей.

11.2. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок должно быть размещено в производственном корпусе, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам - потребителям заквасок. Помещение для изготовления заквасок не должно быть проходным.

11.3. На небольших предприятиях (до 25 т переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление закваски на чистых культурах, кефирной и ацидофильной в одном помещении.

11.4. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях должны быть установлены бактерицидные лампы (БУФ-30 и др.).

11.5. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, приготовляющим закваску и производящим уборку помещения.

11.6. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

11.7. После использования тара и инвентарь должны быть тщательно вымыты согласно "Инструкции по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности" и

продезинфицированы раствором хлорной извести, пропариванием или стерилизацией в автоклаве или сушильном шкафу.

Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 ч перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

11.8. При приготовлении закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) должен производиться в одной емкости.

Допускается проведение пастеризации молока на трубчатом пастеризаторе (90 - 95°C) с последующей выдержкой, охлаждением и сквашиванием в одной емкости.

11.9. На каждую партию закваски должно быть оформлено удостоверение о качестве, после чего закваски могут быть переданы на производство.

11.10. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

11.11. Приготовление лабораторной закваски, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бакконцентрата осуществляет микробиолог предприятия.

На небольших предприятиях, при отсутствии микробиолога приготовление лабораторной закваски может осуществлять специально выделенное лицо. Микробиолог передает лабораторную закваску для приготовления производственной закваски в выходные и праздничные дни мастеру цеха.

Пересадочную и производственную закваску должны готовить специально выделенные ответственные лица, которые осуществляют также внесение закваски в молоко при приготовлении производственной закваски и продукта в рабочие и выходные дни.

12. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции

12.1. Задачей лабораторного контроля в молочной промышленности является обеспечение выпуска продукции высокой пищевой ценности и безопасной для потребителя.

12.2. Лабораторный контроль заключается в проверке качества поступающих молока и сливок, вспомогательных материалов, заквасок,

готовой продукции, а также соблюдения технологических санитарно-гигиенических режимов производства.

12.3. При организации микробиологического контроля следует руководствоваться "Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности".

12.4. Готовая продукция (молоко, сливки, кисломолочные напитки) должны контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже 1 раза в пять дней, сметана и творог - не реже 1 раза в три дня.

12.5. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

12.6. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц.

12.7. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства приведены в приложении 2.

12.8. Для проведения микробиологических исследований в лаборатории предприятия должен быть оборудован бокс. Бокс должен быть оборудован бактерицидными лампами. Бактерицидные лампы включаются по окончании работы и уборки помещения в отсутствие персонала на 30 - 60 мин.

Допускается при отсутствии бокса проведение анализов в лаборатории. В этом случае помещение лаборатории должно быть изолированным и оборудованным бактерицидными лампами. Во время проведения посевов должны быть закрыты форточки и двери во избежание движения воздуха.

12.9. Ежедневно после окончания работы бокс должен быть промыт горячим мыльно-щелочным раствором и вытерт досуха. Один раз в неделю в обязательном порядке должна проводиться дезинфекция помещения путем протирания всех поверхностей дезинфицирующими препаратами по соответствующей для каждого препарата инструкции.

12.10. Стерилизация посуды и питательных сред осуществляется в автоклавах, для размещения которых должно быть выделено специальное изолированное помещение.

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками. Срок хранения стерильной посуды не может быть более 30 суток. Стерильные среды хранят в холодильнике при температуре 4 - 6°C не более 14 суток.

12.11. При отсутствии микробиологической лаборатории на предприятии указанный контроль может осуществляться по хоздоговору с органами и учреждениями государственной санитарно-

эпидемиологической службы или лабораториями, аккредитованными органами госсанэпиднадзора.

При организации технологического контроля следует руководствоваться "Инструкцией по теххимическому контролю на предприятиях молочной промышленности".

12.13. Лаборатории молочных заводов должны быть аккредитованы государственной санитарно - эпидемиологической службой на право проведения исследований, характеризующих гигиенические показатели безопасности выпускаемой продукции.

12.14. Молочная продукция, полученная по новой технологии, новым рецептурам, подлежит гигиенической сертификации в установленном порядке.

13. Транспортирование молока и молочных продуктов

13.1. Для транспортирования молока и молочных продуктов должен выделяться специализированный транспорт (автомобильный, железнодорожный, водный).

13.2. Транспортирование молока и молочных продуктов должно осуществляться в рефрижераторах, специализированных молочных цистернах, машинах с изотермическими кузовами.

Допускается доставка молочных продуктов в транспортной таре на бортовых машинах при тщательном укрытии их чистым брезентом*.

13.3. Транспорт, используемый для перевозки молока и молочных продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Транспорт должен иметь санитарный паспорт, выдаваемый территориальными центрами госсанэпиднадзора на каждую машину сроком не более чем на 6 месяцев. Машина без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

Администрацией предприятия назначается ответственное лицо по контролю за состоянием транспорта.

13.4. Запрещается перевозить молочные продукты вместе с сырыми продуктами (мясо, птица, рыба, яйцо, овощи, фрукты), полуфабрикатами, а также в транспорте, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильнопахнущие и ядовитые вещества.

13.5. В летнее время срок погрузки и доставки цельномолочных скоропортящихся продуктов при транспортировании их в рефрижераторах не должен превышать 6 ч, специализированным автотранспортом и на бортовых машинах - 2 ч.

-заразные и деструктивные формы туберкулеза легких; внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии; туберкулезной волчанки лица и рук;

-гнойничковые заболевания.

14.6. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, могут быть отстранены от работы в соответствии с действующим законодательством.

14.7. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

14.8. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемиологических мероприятий и представления специальной справки от органов госсанэпиднадзора.

14.9. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных заболеваний.

14.10. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале, в котором указывают дату проверки, фамилию, имя, отчество работника, результаты осмотра и принятые меры.

При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить мастер цеха.

14.11. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем документе и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку гигиенических знаний. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

14.12. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина.

14.13. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 2 комплектами санитарной одежды смена одежды производится по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно.

14.14. При выходе из здания на территорию и посещении производственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

14.15. Категорически запрещается приносить в цех посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.) и носить ювелирные украшения.

14.16. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

14.17. Принимать пищу допускается только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

14.18. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. Работникам заквасочных отделений особенно тщательно необходимо мыть и дезинфицировать руки перед заквашиванием молока, отделением кефирных грибков и перед сливом закваски.

Для повышения эффективности обработки рук рекомендуется перед началом мытья дезинфицировать их раствором дезинфектанта с содержанием активного хлора 100 мг/л и по окончании мытья рук непосредственно перед тем, как приступить к работе.

При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик. Дезрастворы подлежат ежедневной замене.

14.19. Чистота рук каждого работника проверяется не реже 2 раз в месяц микробиологом заводской лаборатории (без предварительного предупреждения), перед началом работы, после посещения туалета, особенно у тех рабочих, которые непосредственно соприкасаются с продукцией или чистым оборудованием. Чистота рук контролируется методами, изложенными в "Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности".

15. Дезинсекция, дератизация

15.1. На предприятиях молочной промышленности не допускается наличие мух, тараканов, грызунов и других насекомых.

15.2. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с дезстанцией или с другим предприятием дезинфекционного профиля.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

15.3. На предприятиях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

16. Обязанности Администрации предприятия

16.1. Обеспечить на предприятии необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества.

16.2. Обеспечить прохождение работниками необходимых медицинских обследований в сроки, установленные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, неукоснительно выполнять их предписания, нести ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших обследование, а также за создание условий, необходимых для соблюдения правил личной гигиены.

16.3. Обеспечить для всех работников прохождение обучения и сдачу экзаменов по программе гигиенической подготовки.

16.4. В случае возникновения желудочно-кишечных заболеваний в населенном пункте по указанию санитарно-эпидемиологической станции администрация предприятия должна проводить дополнительные профилактические меры по предупреждению распространения инфекции через молочную продукцию.

16.5. При поступлении сигналов от микробиологов о неудовлетворительных микробиологических показателях готовой продукции и по ходу технологического процесса производства принимать меры к устранению отмеченных недостатков; привлекать к ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства.

16.6. Обеспечить всех рабочих санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами, обеспечить регулярную ее стирку и выдавать работнику в чистом виде; обеспечить просушивание рабочей обуви и резиновых сапог.

16.7. Выделить специальный персонал для уборки территории, помещений и обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования. Не допускать к работе по производству продукции рабочих по уборке территории и цеховых уборщиц.

16.8. Довести до сведения всех работающих на предприятии настоящие Санитарные правила и требовать их неуклонного выполнения.

17. Контроль и ответственность

17.1. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителя предприятия и начальников цехов, технологов.

17.2. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляется органами учреждениями, санитарно-эпидемиологической службы.

17.3. Виновные в нарушении настоящих Правил привлекаются в установленном порядке к административной ответственности.

Считать утратившими силу «Санитарные правила для предприятий молочной промышленности», утвержденные в 1981г. и СанПиН 2.3.4.551-96.