

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

Специальный технический регламент «Санитарно-эпидемиологические требования безопасности производства и оборота молока и молочных продуктов»

Статья 1. Сфера влияния настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон направлен на охрану здоровья граждан, устанавливает гигиенические требования санитарно-эпидемиологической безопасности к производству и обороту молока и молочных продуктов.

Положения настоящего документа распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия молочной промышленности, включая комбинаты, заводы, цехи по производству сухих молочных продуктов, независимо от их ведомственной принадлежности, форм собственности и мощности.

Настоящий Федеральный Закон не применяется к производству и обороту молока и молочных продуктов детского питания. Настоящий Федеральный закон не включает требований, имеющих общий характер и составляющих содержание общих технических регламентов.

Статья 2. Основные понятия.

Для целей настоящего Федерального закона используются следующие основные понятия:

Безопасность молока и молочных продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

Пищевая ценность молока и молочных продуктов – совокупность свойств продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

Удостоверение безопасности и качества молока и молочных продуктов – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие безопасности и качества каждой партии продукции требованиям технических регламентов;

Утилизация молока и молочных продуктов – использование некачественных и опасных молока и молочных продуктов, в целях, отличных от целей, для которых эти продукты предназначены.

Фальсифицированные молоко и молочные продукты – молоко и молочные продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

Оборот молока и молочных продуктов – купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи молока и молочных продуктов (реализация), их хранение и перевозки;

Пробиотические молочные продукты – продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

Молоко натуральное коровье – сырье – молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры $(4 + 2)^{\circ}\text{C}$ после дойки и предназначенное для дальнейшей переработки.

Молочный продукт - продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей и / или вторичного молочного сырья без использования в нем не молочных жира и белка.

Примечания:

1 Молочный продукт изготавливают из натурального, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного, замороженного молока и / или их смесей.

2 Допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

3 К составным частям молока относят молочный жир, молочный белок, молочный сахар, ферменты молока, витамины молока, соли молока.

Молокосодержащий продукт - Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и / или его составных "частей и / или вторичного молочного сырья и жиров и / или белков, и / или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25 %.

Молоко: Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, овцы, козы, верблюдицы, буйволицы, кобылы, полученный от одного или более животных от одного или нескольких доений.

Примечание — В зависимости от вида животного молоко называют «коровье молоко», «козье молоко», «овечье молоко» и т. д.

Питьевое молоко- пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов и подвергнутый термообработке.

Примечание — В зависимости от термообработки питьевое молоко называют «термизированное молоко», «пастеризованное молоко», «топленое молоко», «стерилизованное молоко», «ультравысокотемпературно-обработанное молоко».

Сливки - пресный молочный продукт с массовой долей жира 10,0 % и более, изготавливаемый из молока, представляющий собой дисперсную систему «жир в воде», без добавления немолочных компонентов.

Вторичное молочное сырье: Технологические отходы, получаемые при сепарировании молока, производстве творога, казеина, масла и сыра.

Национальный кисломолочный продукт: Кисломолочный продукт, имеющий исторически сложившееся наименование на территории России, зависящее от вида закваски и специфичной технологии.

Ацидофилин: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислой ацидофильной палочки, лактококков и закваской, приготовленной на кефирных грибках в равных соотношениях, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Айран: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, молочнокислой болгарской палочки и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^4 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Варенец: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием стерилизованного или подвергнутого термообработке при температуре $(97 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в течение от 40 до 80 мин молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Кефир: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибках без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^4 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Кумыс: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием кобыльего молока чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^3 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Простокваша: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Мечниковская простокваша: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Ряженка: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, содержание которых в готовом продукте в

конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Примечание — Допускается применение заквасок с добавлением молочнокислой болгарской палочки в количестве не более 0,5 %.

Сметана: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок чистили культурами лактококков или смеси чистых культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (от 0,8 до 1,2) : 1. содержание молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

Творог: Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков или смесью чистых культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (1,5 . . . 2,5) : 1 с использованием методов кислотной, кислотно-сычужной или термокислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием и / или прессованием, с содержанием молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта, массовой долей белка не менее 14,0 %, без добавления

йогурт: Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый путем сквашивания протосимбиотической смесью чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

кварк: Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков или смесью чистых культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (1,5 . . . 2,5) : 1 с использованием методов кислотной, кислотно-сычужной или термокислотной коагуляции белков, с удалением сыворотки центрифугированием и / или ультрафильтрацией, с содержанием молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

Примечание* - Допускается последующая нормализация массовой доли жира и внесение пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

Творожная масса: Адгезионная паста, сохраняющая форму без упаковки, изготавливаемая из творога с добавлением сливочного масла и / или особых сливок и углеводов, кроме стабилизаторов, с массовой долей сливочного масла и / или особых сливок не менее 5,0 %.

Примечание — Допускается добавление фруктов, цукатов, сухофруктов, орехов, зелени.

Статья 3. Общие положения для размещения на рынке (оборотоспособность молока и молочных продуктов).

1. В обороте могут находиться молоко и молочные продукты, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и общих технических регламентов, касающихся безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

2. Не могут находиться в обороте молоко и молочные продукты, которые:

- не соответствуют требованиям технических регламентов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не имеют удостоверений безопасности и качества молока и молочных продуктов, документов изготовителя, поставщика молока и молочных продуктов, подтверждающих их происхождение;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные техническим регламентом,
- в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой или с нарушенной маркировкой.

Такие молоко и молочные продукты признаются потенциально опасными для здоровья человека и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

Статья 4. Санитарно-эпидемиологические требования к молоку-сырью.

4.1. Молоко должно быть получено от здоровых животных из хозяйств, благополучных по инфекционным болезням и по качеству и безопасности должно соответствовать нормативным документам, регламентирующим требования качеству и безопасности пищевых продуктов

4.2. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания должно соответствовать требованиям высшего сорта.

4.3. Базисная общероссийская норма массовой доли жира молока — 3,4 %, базисная норма массовой доли белка — 3,0

4.4. Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Статья 5. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов.

5.1. Общие положения.

5.1.1. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий, осуществляющих производство молока и молочных продуктов должны производиться в соответствии с требованиями технических регла-

ментов по проектированию промышленных предприятий, организации технологических процессов и санитарно-эпидемиологическими требованиями к производственному оборудованию, а также настоящим Техническим регламентом.

Строительство и реконструкция молокоперерабатывающих предприятий должны осуществляться по проектам, отвечающим требованиям действующих нормативно-технических документов и настоящего технического регламента при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии таких проектов соответствующим техническим регламентам.

5.1.2. Предприятия молокоперерабатывающей промышленности не допускается размещать в границах санитарно-защитных зон и на территории промпредприятий других отраслей промышленности.

По согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы блокирование предприятий молочной промышленности с другими пищевыми предприятиями (с цехами по производству детского питания, мороженого, хлебозаводами, кондитерскими, макаронными, по производству ликеро-водочных и безалкогольных напитков) допускается. Не допускается блокирование предприятий молочной промышленности с предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности, по переработке плодов и овощей.

5.1.3. Ассортимент и объем вырабатываемой предприятиями молочной промышленности продукции должен соответствовать технологическим и производственным возможностям и подтверждаться санитарно-эпидемиологическими заключениями.

5.2. Территория

5.2.1. Выбор и отвод участка под строительство молокоперерабатывающих предприятий должен производиться при обязательном участии территориальных органов госсанэпиднадзора с выдачей санитарно-эпидемиологических заключений. Следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод. Необходимо наличие санитарно-защитной зоны не менее 100 м, для предприятий и цехов малой мощности (по переработке до 10 тонн в сутки) – не менее 50 м, для сыродельных заводов - не менее 300 м.

5.2.2. Территория предприятия должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию от 0,003 до 0,05 м в зависимости от грунта. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

5.2.3. Территория молокоперерабатывающего 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 транспор-

та, 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 артскважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

5.2.4. Территория молочного предприятия должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

5.2.5. 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.

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

5.2.7. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м - до бытовых помещений. Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 30 метров.

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

5.2.8. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 30 метров.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться не реже одного раза в сутки с последующей санитарной обработкой контейнеров и площадки, на которой они расположены.

5.2.9. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка

- производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки следует систематически очищать от снега и льда и посыпать песком.

5.3. Производственные и вспомогательные помещения

5.3.1. 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.

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

5.3.3. 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, емкости с дезраствором или другие дезинфицирующие устройства.

5.3.4. Приемка молока в зависимости от профиля молочных предприятий, их мощности и расположения должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом.

Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны должны заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80 - 100 см. Для откачивания молока из цистерн следует использовать шланги с накидной гайкой, подключаемые к входным патрубкам цистерн.

5.3.5. 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.

5.3.6. 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.

5.3.7. 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 тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик. Заквасочное отделение должно иметь набор отдельных помещений в соответствии с настоящим техническим регламентом.

5.3.8. Подготовка пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок должно производиться в отдельном помещении.

5.3.9. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой (или другими материалами, разрешенными органами госсанэпидслужбы) на полную высоту, или не ниже 2,4 м от пола, а выше - окрашены материалами, разрешенными органами госсанэпидслужбы; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

5.3.10. Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть покрашены вододисперсионными красками или побелены.

5.3.11. 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.

5.3.12. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

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

5.3.14. Для заполнения проемов в наружных стенах производственных помещений с мокрым и влажным режимами применение стеклоблоков запрещается.

5.3.15. Все внутрицеховые трубы - водопроводные (питьевого и технического водопровода), канализационные, паровые, газовые должны быть окрашены в условные отличительные цвета. В качестве изоляционного материала для внутрицеховых труб использовать материалы, поддающиеся влажной обработке.

5.3.16. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бачки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, запрещается.

5.3.17. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом. На предприятиях малой мощности допускается предусматривать встроенные шкафы или ниши, оборудованные

дованные подобно кладовым. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

5.3.18. У рабочих мест вблизи технологического оборудования должны быть вывешены памятки по соблюдению санитарно-гигиенического и технологического режимов, плакаты, предупредительные надписи, графики и режимы мойки оборудования, результаты оценки состояния рабочих мест и др. материалы, предназначенные для производственного персонала.

5.3.19. В планах работы предприятия следует предусматривать санитарные дни для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря не реже одного раза в месяц, а также текущего ремонта. На крупных предприятиях допускается проведение санитарных дней по отдельным цехам, но не реже одного раза в месяц.

График проведения санитарных дней должен утверждаться руководителем предприятия.

Перед проведением санитарного дня устанавливаются объем и порядок работ, а затем проводится проверка их выполнения с проведением лабораторного контроля эффективности.

5.3.20. 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 средствами, разрешенными учреждениями госсанэпидслужбы; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и рамы у раковин ежесменно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами, разрешенными учреждениями госсанэпидслужбы.

5.3.21. Внутреннюю сторону оконного, фонарного остекления и рам следует не реже одного раза в месяц протирать и промывать; наружную сторону - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения.

Пространство между рамами следует очищать от пыли и промывать по мере загрязнения.

Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.

5.3.22. 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.

5.3.23. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести, или другими средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы.

5.3.24. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила ежесменно должны протираться влажной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором, раз-

решенным органами госсанэпидслужбы.

5.3.25. Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех ежемесячно следует смачивать дезинфицирующим раствором, разрешенным органами госсанэпидслужбы.

5.3.26. Температура и относительная влажность воздуха в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продуктов должны соответствовать техническим регламентам производства.

5.4. Бытовые помещения

5.4.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

5.4.2. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. Для персонала специализированных цехов по производству детских молочных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения. При входе в бытовые помещения должен быть коврик, ежемесячно смачиваемый дезинфицирующим раствором.

5.4.3. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-механических, бондарно-ящичных, электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

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

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с санитарной характеристикой производственных процессов.

5.4.5. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

5.4.6. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

5.4.7. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными; иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

5.4.8. Количество душевых сеток следует определять в соответствии

со СНИП по числу работающих в наибольшую смену.

5.4.9. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными спецодежды; умывальники - групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

5.4.10. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной спецодежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

5.4.11. Не разрешается располагать уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

5.4.12. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 100 следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях - со входом из тамбура.

5.4.13. Туалеты должны быть канализованы, иметь шлюзы, снабженные вешалками для санодержки, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

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

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

5.4.14. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

- стены - глазурированной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санодержки, бельевых, санузлах, в комнате личной гигиены женщин - на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций - водоземлюсионными или другими разрешенными красками;

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

- полы во всех бытовых помещениях - облицовывать керамической плиткой.

5.4.15. 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 дезсредствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы, не реже одного раза в неделю.

5.4.16. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

5.4.17. Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов следует протирать маркированной тканью, смоченной дезсредствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты или другими разрешенными средствами и тщательно промывают.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором, разрешенным органами госсанэпидслужбы.

5.4.18. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в дезраствор, разрешенный органами госсанэпидслужбы.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений - в специально отведенном месте.

5.4.19. Пункты питания (предприятия общественного питания) могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для одежды, раковины с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

5.4.20. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

5.4.21. При цехах по выпуску детских молочных продуктов следует предусматривать комнаты для дополнительной санитарной обработки производственного персонала (дезинфекция рук, надевание марлевых повязок, спецодежды и т.п.).

5.5. Водоснабжение и канализация

5.5.1. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством питьевой воды; расчет потребности в воде следует производить в соответствии с "Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности", "Нормами технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)" и СНиП "Внутренний водопровод и канализация зданий".

5.5.2. Источники водоснабжения, места забора воды, зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны соответствовать техническим регламентам и подлежат обязательному согласованию с органами госсанэпиднадзора.

Организация системы водоснабжения молокоперерабатывающих предприятий должно отвечать требованиям соответствующих технических регламентов.

5.5.3. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока. Предприятия должны иметь и предъявлять по требованию контролирующих организаций схемы водопроводных и канализационных сетей.

5.5.4. Дезинфекция водопроводных сетей должна производиться в соответствии с "Инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором после промывки при авариях, ремонтных работах", а также по предписанию и под наблюдением территориальных центров госсанэпиднадзора и фиксироваться в специальном журнале.

5.5.5. Вода, поступающая на предприятие, на вводе должна обеззараживаться методами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы (облучение бактерицидными лампами и др.).

5.5.6. Вода, используемая для бытовых и технологических целей (в том числе для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, для приготовления технологического пара), должна соответствовать требованиям действующего технического регламента по питьевой воде".

Для охлаждения молочных продуктов в технологических аппаратах следует использовать ледяную питьевую воду с температурой 1 - 2°C, циркулирующую по закрытой системе.

Воду от водяной секции охладительных и пастеризационных установок разрешается использовать для системы горячего водоснабжения (на мойку посуды в столовой; стирку производственной одежды, мойку полов), при условии ее предварительного нагрева не менее чем до 80°C на бойлерных установках.

5.5.7. Для питания оборотных систем холодильных установок, компрессоров, вакуум-выпарных установок; подводки к смывным бачкам унитазов и к писсуарам, наружной мойки автомашин, расхолодки продувочных вод котельных, полива территории - допускается использование технической воды.

Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.

Точки водоразбора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

Предприятие должно иметь схему сетей технического водопровода.

Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции по плану, согласованному с органами и учреждениями госсанэпиднадзора.

5.5.8. В целях профилактики следует предусматривать ежегодную проверку технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей на предприятие. Контрольные пробы воды отбираются непосредственно после заключительной дезинфекции и из 5 наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек: на вводе, из емкости ледяной воды, в заквасочной, перед бутылкомоечной машиной и в аппаратном цехе. Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и ка-

нализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии; дата и время проведения ремонта и т.п.

О всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация предприятия обязана немедленно сообщить в органы госсанэпидслужбы и коммунального хозяйства.

5.5.9. 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, дезинфицирующими растворами, разрешенными к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы, 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.

5.5.10. Питьевая вода для бытовых и технологических целей должна подвергаться химическому анализу согласно инструкции по теххимическому контролю на молокоперерабатывающих предприятиях не реже одного раза в квартал, бактериологическому - одного раза в месяц.

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

В зависимости от эпидемиологической ситуации в регионе, включающей территории завода и сырьевую зону предприятия, кратность исследования воды по предписанию органов и учреждений госсанэпидслужбы может быть увеличена независимо от источника водоснабжения.

5.5.11. Устройство системы канализации предприятий молочной промышленности должно отвечать требованиям соответствующих технических регламентов.

Молокоперерабатывающие предприятия 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 сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются соответствующим техническим регламентом.

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 госсанэпидслужбы.

5.5.12. Дворовые сети канализации на территории предприятий рас-

полагаются ниже водопроводных коммуникаций; допускается также расположение водопроводных и канализационных сетей на одном уровне. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояния между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям соответствующих технических регламентов.

5.5.13. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

5.5.14. Сточные воды молокоперерабатывающих предприятий перед выпуском в водоемы должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

5.5.15. Все производственные и другие помещения с возможными стоками на пол должны быть оборудованы крытыми лотками или трапами с уклоном пола к ним не менее 0,005 - 0,01 в зависимости от количества сточных вод.

5.5.16. Технологическое оборудование, молочные резервуары, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20 - 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины через сифон без разрыва струи.

5.5.17. Трапы, лотки и подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться в производственных цехах и складских помещениях. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

5.5.18. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов. Стояки с производственными стоками целесообразнее располагать в проходных каналах с доступом к ревизиям из нейтральных помещений. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при отсутствии в их пределах ревизий.

5.6. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

5.6.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям технологических регламентов.

5.6.2. В производственных помещениях наиболее приемлемо естественное освещение: световой коэффициент (СК) должен быть в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение - преимущественно люминесцентные лампы. В помещениях с тяжелыми условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, солильные отделения, складские помещения и т.п.) следует использовать лампы накаливания.

5.6.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости - местным или комбинированным.

При выполнении производственных операций, требующих особого зрительного напряжения, следует использовать комбинированное или местное освещение в зависимости от объема и характера работы.

5.6.4. 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.

5.6.5. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

5.6.6. 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.

5.6.7. В помещениях и на участках, требующих особого санитарно-эпидемиологического режима (в заквасочной, лаборатории и др.), следует предусматривать установку бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха. Оборудование по фасовке должно быть снабжено бактерицидными лампами. Режим работы бактерицидных ламп должен соответствовать требованиям инструкции по их эксплуатации. Допускается использование обеззараживание другими способами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

В медпунктах должны быть предусмотрены установки ультрафиолетового облучения.

5.6.8. Предприятия должны быть обеспечены кроме основного освещения аварийным.

5.6.9. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих технологических регламентов.

Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий предпочтительнее использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование водяного насыщенного пара.

5.6.10. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей предприятий или за пределами промплощадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов, допускается в качестве источника тепла использовать нагревательные приборы.

5.6.11. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях с длительным пребыванием обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

5.6.12. 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).

5.6.13. В термостатных помещениях для создания необходимой по технологии температуры следует предусматривать отопление с применением терморегуляторов автоматического контроля температуры.

5.6.14. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешенная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.6.15. В производственных и вспомогательных помещениях средствами отопления, вентиляции (или кондиционирования) должна быть создана благоприятная воздушная среда:

- для здоровья и работоспособности персонала;
- сохранения продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранения оборудования.

Параметры воздушной среды должны соответствовать требованиям технических регламентов.

5.6.16. 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.

5.6.17. Бытовые помещения, туалеты, помещения заквасочной, лаборатории, пункты питания должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

5.6.18. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли. Приточный воздух, поступающий в заквасочную и производственные помещения с открытыми технологическими процессами, цех детских молочных продуктов, в отделение производства стерилизованного молока с разливом в асептических условиях - в обязательном порядке должен очищаться от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки.

5.6.19. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров воздушной среды в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, аэрозолей, окислов азота, озона и др.).

Кратности воздухообменов отдельных помещений производственных и подсобных зданий должны соответствовать действующим нормативным документам.

5.6.20. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильт-

рами, циклонами и т.п.).

5.6.21. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

5.6.22 Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10 м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии менее 10 м.

5.6.23. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях в целом воздухообмен с балансом притока и вытяжки. С целью локализации вредностей в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, - положительный дисбаланс.

5.6.24. Вентиляционное оборудование необходимо размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5.6.25. Эффективность работы систем вентиляции оценивается в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5.7. Санитарная охрана окружающей среды

5.7.1. В целях охраны окружающей среды и здоровья населения для молокоперерабатывающих предприятий должны выполняться требования к санитарной защите окружающей среды в соответствии с действующими нормативными документами.

5.7.2. На молокоперерабатывающих предприятиях должны быть предусмотрены мероприятия, предотвращающие загрязнение окружающей среды за счет выбросов в атмосферу аэрозолей и газов; попадания в сточные воды шлама сепараторов; смывочных и промывных вод, содержащих жиры и белковые отходы, отработанные химические реагенты, дезинфицирующие и моющие средства и др.

5.7.3. Для сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод предприятия должны быть канализованы; канализация может присоединяться к канализационным сетям населенных пунктов или иметь собственную систему очистных сооружений. При сбросе на очистные сооружения населенных пунктов условия отведения сточных вод определяются "Правилами приема производственных сточных вод в систему канализации населенных пунктов".

5.7.4. При наличии собственных очистных сооружений условия сброса очищенных сточных вод определяются требованиями действующих нормативных документов. Условия сброса сточных вод в обязательном порядке согласовываются с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в каждом конкретном случае.

5.7.5. Сточные воды предприятий перед сбросом в систему канализации населенного пункта должны быть подвергнуты локальной очистке. Ме-

тоды и способы очистки сточных вод должны определяться с учетом местных условий в зависимости от состава сточных вод.

5.7.6. В случае, если сточные воды предприятий являются потенциально опасными в эпидемиологическом отношении, они могут сбрасываться в водные объекты только после соответствующей очистки и обеззараживания в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5.7.7. На молокоперерабатывающих предприятиях должны быть предусмотрены мероприятия по очистке воздуха от вредных выбросов в атмосферный воздух, связанных с технологическим процессом: выделением пыли при сушке молока и расфасовке сухих молочных продуктов; газов и паров при копчении плавленого сыра, парафинировании сыров и т.д.

5.7.8. Отработанный воздух, содержащий аэрозоли, перед его выбросом в атмосферу должен очищаться на фильтрах.

5.7.9. Сбор твердых отходов следует проводить в металлические бачки или контейнеры с крышками и вывозить в отведенные места на организованную свалку.

5.7.10. Предприятия, эксплуатирующие тот или иной природный объект, должны осуществлять систематический ведомственный контроль за состоянием окружающей среды и технический контроль за эффективностью работы сооружений по очистке сточных вод и фильтров вентиляционных установок.

5.7.11. Мероприятия по охране окружающей среды должны разрабатываться администрацией предприятий совместно с территориальными центрами госсанэпиднадзора.

5.7.12. Ответственность за выполнение разработанных на предприятии мероприятий по охране окружающей среды возлагается на администрацию предприятия.

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

5.8.1. Технологическое оборудование, аппаратура, рабочие поверхности, 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 и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

5.8.2. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны изготавливаться из материалов, которые хорошо моются и дезинфицируются и должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку.

5.8.3. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть изготовлены или облицованы из нержавеющей стали, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Допускается окрашивание снаружи краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Маркировка оборудования, инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром не допускается.

5.8.4. Расстановка технологического оборудования должна произво-

диться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, наиболее короткие и прямые коммуникации молокопроводов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

5.8.5. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение контроля за производственными процессами, а также возможности мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

5.8.6. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть прямыми и разъемными. Рекомендуются для ремонта оборудования использовать аргоновую сварку.

Стеклянные термометры без защитной оправы и ртутные термометры для применения на технологическом оборудовании запрещены.

5.8.7. 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.

5.8.8. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара и инвентарь должны быть закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции и соответственно промаркированы. Внутризаводской транспорт для перевозки сырья и готовой продукции использовать для других внутрихозяйственных целей запрещается.

5.9. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары

5.9.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводы должны подвергаться эффективной мойке и дезинфекции в соответствии с действующими инструкциями и другими документами.

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

5.9.3. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов следует производить после каждого их опорожнения не позднее чем через 30 мин.

5.9.3. 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.

5.9.4. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

5.9.5. Приготовление рабочих дезинфицирующих растворов должно ежедневно контролироваться работниками лаборатории в соответствии с инструкциями по применению.

5.9.6. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности

мойки, предусмотренных действующей инструкцией, не допускаются.

5.9.7. Концентрацию моющих растворов проверяют с применением устройств для автоматического контроля, при их отсутствии – лабораторией предприятия не менее 2 - 3 раз в смену.

5.9.8. 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.

5.9.9. 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 или оборудованы трехсекционные моечные ванны. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки деталей.

5.9.10. Обработку молочных резервуаров проводят через централизованные моющие установки. Мойку емкостей не более 10 тонн осуществляет специально выделенный обученный персонал вручную с последующей обработкой через централизованные моющие установки. Мойщики резервуаров не могут привлекаться к уборке санузлов.

Промаркированную спецодежду, спецобувь используют только во время обработки резервуаров; резиновые сапоги, обработанные дезинфицирующими растворами, надевают около емкости на специальном резиновом коврике.

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

5.9.11. 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.

5.9.12. 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 светофильтре должно быть оснащено сиденьем-стулом полумягким, высоким с подлокотниками и подножкой.

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

5.9.13. При приемке молока через механические фильтры мойка и дезинфекция фильтров осуществляется согласно инструкции по их применению, но не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров должна производиться после каждого перерыва в приемке молока

Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. Мойка и дезинфекция их осуществляется в соответствии с действующими инструкциями по санитарной обработке.

При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы должны промываться и дезинфицироваться после приемки молока от каждого сдатчика.

5.9.14. При использовании для прессования творога мешочков их немедленно после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают в специально выделенных стиральных машинах с применением моющих средств, указанных в действующей инструкции по санитарной обработке оборудования, и просушивают в сушильной камере, шкафу.

Обработка мешочков должна производиться в отдельном помещении, не допускается их обработка в общей прачечной.

5.9.15. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или синтетическими моющими средствами, после чего промывают горячей водой.

5.9.16. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться в моечной для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

5.9.17. Контроль вымытого оборудования (химический, микробиологический) должен производиться лабораторией предприятия с последующей записью в журнале мойки оборудования.

5.9.18. Для цехов детского питания по производству жидких и пастообразных молочных продуктов мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов должна состоять из нескольких автономных циклов:

- оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства детских кисломолочных продуктов;
- резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства кефира;
- оборудование для творога.

5.9.19. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мойка оборудования и трубопроводов должна состоять из следующих циклов:

- оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- оборудование для производства творога, оборудование для производства кисломолочных продуктов, кефира, разливочные автоматы участ-

ков выработки детских кисломолочных продуктов и кефира (порядок мойки должен проводиться в вышеприведенной последовательности).

5.9.20. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают фунгицидными средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.9.21. Оценку санитарного состояния камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают заведующий производством или заведующий лабораторией предприятия.

5.9.22. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество плесневых грибов на 1 см² поверхности составляет не более 10 клеток.

5.10. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам.

5.10.1. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов должны проводиться в условиях, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическую безопасность производимой и находящейся в обороте продукции.

5.10.2. Молочная продукция должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

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

5.10.3. Предприятия должны принимать молоко от благополучных по инфекционным болезням хозяйств от здоровых животных при наличии ветеринарного свидетельства установленной формы, представляемого органами ветеринарного надзора ежемесячно, а от индивидуальных сдатчиков - не реже 1 раза в квартал.

5.10.4. Поступающие для переработки молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы должны отвечать требованиям соответствующих технических регламентов.

5.10.5. Молоко для производства детских, диетических (лечебных и профилактических) молочных продуктов должно поставляться со специально выделенных ферм по согласованию с органами ветеринарного и Госсанэпиднадзора и соответствовать требованиям к молоку высшего сорта.

5.10.6. При хранении сырого молока на предприятиях, осуществляющих первичную обработку молока (фильтрация, охлаждение), должны соблюдаться следующие правила:

- принятое охлажденное молоко не должно смешиваться с хранившимся (охлажденным) молоком;
- молоко с кислотностью не более 18°Т, охлажденное до 4°С, может храниться до отправки не более 6 ч, а охлажденное до 6°С - не более 4 ч.
- молоко несортное должно приниматься и перерабатываться на отдельной линии по согласованию вырабатываемой продукции с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

При длительности транспортирования молока до 10 ч, оно должно отгружаться с температурой не выше 6°С; при длительности транспортирова-

ния молока до 16 ч, оно должно быть охлаждено до температуры не выше 4°C.

Пастеризацию молока на этих заводах проводят в случаях:

- поступления молока с кислотностью 19 - 21°Т;
- необходимости хранения молока более 6 ч;
- при дальнейшем транспортировании молока с превышением сроков,

указанных выше.

5.10.7. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы дезсредствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы, и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

5.10.8. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ или сразу направляться на дальнейшую переработку. Допустимое время хранения охлажденного молока при температурах: до +4° - 12 ч, +6° - 6 ч.

5.10.9. Для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть предусмотрены отдельные резервуары, а для подачи молока - отдельные молокопроводы.

Емкости для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

5.10.10. Сепарирование молока, нормализация и гомогенизация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. Допускается проведение гомогенизации после пастеризации при температуре не ниже 60°C. В случае сепарирования пастеризованного молока полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь подлежат дополнительной пастеризации.

5.10.11. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить: наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи, исправность работы клапана возврата непастеризованного молока, пищевых узлов приборов, а также системы авторегулирования температуры пастеризации молока.

5.10.12. 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 заведующий лабораторией.

5.10.13. 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).

5.10.13. Эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим и химическими методами в соответствии с действующими нормативными документами.

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 (для детских и диетических (лечебных и профилактических) молочных продуктов – до 1000 в 1 см³).

Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком, а микробиологическим методом – после секции охлаждения путем отбора проб молока и молочных продуктов из специально врезанного крана.

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

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

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

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

5.10.17. 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 $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и хранение до использования не более 6 ч. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

5.10.18. Для производства сметаны используются сливки, не подвергавшиеся хранению после пастеризации.

Сметана должна изготавливаться резервуарным способом 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 - 6 $^{\circ}\text{C}$, при расфасовке в крупную тару 12 - 48 ч, в мелкую тару 6 - 12 ч.

5.10.19. При производстве детских, диетических (лечебных и профилактических) молочных продуктов должны соблюдаться следующие требования:

- при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры 2 - 6°C, после чего их направляют на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

5.10.20. Все вносимые в молочные продукты компоненты должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Вносимые компоненты должны соответствовать нормативной документации, не допускается использование компонентов с истекшими сроками годности.

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

5.10.22. Все детские, диетические (лечебные и профилактические) молочные продукты должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих порционному потреблению.

5.10.23. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками должна быть слита через слой лавсана, с кисломолочными напитками - через двойной слой марли, после чего молоко или сливки направляют на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты - на переработку на творог с подогревом сгустка после сквашивания до температуры 60°C с выдержкой 20-30 мин.

5.10.24. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар должны просеиваться, изюм перебираться и промываться, какао, кофе, ванилин и др. должны проверяться на наличие механических примесей в подготовительных отделениях (участках)

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

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

Камеры хранения масла и сыра 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.

5.10.27. 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.

5.10.28. Не допускается хранение тары, вспомогательных и упаковочных материалов в помещениях для хранения готовой продукции.

вочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

5.10.29. 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.

5.10.30. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или складе для ее хранения должно осуществляться отдельно по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

5.10.31. На предприятиях, вырабатывающих молоко и молочные продукты, должно быть обеспечено проведение дегустации выпускаемой продукции с сохранением образцов детских, диетических (лечебных и профилактических) продуктов до окончания сроков годности.

5.10.32. В холодильных камерах продукция укладывается на поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции, расфасованной во фляги, без поддонов.

5.10.33. На каждую партию выпускаемой продукции оформляется удостоверение о безопасности и качестве, которое сопровождает продукцию на всех этапах оборота продукции.

5.11. Санитарно-эпидемиологические требования к отделениям по производству заквасок

5.11.1. Приготовление лабораторной и производственной закваски должно производиться строго в соответствии с действующей инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях.

5.11.2. 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.

5.11.3. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок должно быть размещено в производственном корпусе, в отдельном помещении и максимально приближено к цехам - потребителям заквасок. При входе в заквасочное отделение должен быть тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик.

5.11.4. В заквасочном отделении должны быть выделены отдельные помещения для: приготовления заквасок на чистых культурах; приготовления кефирной и ацидофильной закваски; мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

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. Резервуары для их приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной с ацидофильной должны быть раздельными.

5.11.5. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также

канализационных стояков.

5.11.6. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

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

5.11.8. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, приготавливающим закваску и производящим уборку помещения.

5.11.9. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

5.11.10. После использования тара и инвентарь должны быть тщательно вымыты в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования, обработаны дезинфицирующим раствором, 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.

5.11.11. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски вместимостью до 20 дм на стерилизованном молоке должна производиться в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

5.11.12. 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.

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

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

5.11.15. Направлять закваску в резервуары для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

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

5.11.17. Закваски прямого внесения должны быть разрешены органами и учреждениями госсанэпидслужбы для применения в молочной промышленности, использоваться в соответствии с инструкцией изготовителя по применению.

Использование неизрасходованных заквасок из вскрытых упаковок запрещается.

5.12. Организация лабораторного контроля.

5.12.1. Каждое молокоперерабатывающее предприятие должно иметь программу производственного контроля, согласованную в установленном порядке с территориальными центрами госсанэпиднадзора.

5.12.2. Все молокоперерабатывающие предприятия должны иметь аттестованные производственные химическую и микробиологическую лаборатории.

5.12.3. При организации лабораторного контроля следует руководствоваться действующими инструкциями по контролю производства на предприятиях молочной промышленности.

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

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

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

5.12.5. Для проведения микробиологических исследований в лаборатории предприятия должен быть оборудован бокс, состоящий из двух помещений: собственно бокса и предбоксника.

Последний служит для надевания специальной одежды (халат, колпак или косынка) при входе в бокс.

Бокс должен быть оборудован бактерицидными лампами, количество которых определяют из расчета 2,5 Вт/м³. 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.

5.12.6. 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.

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

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шка-

фах 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.

5.13. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и транспортирования молока и молочных продуктов.

5.13.1. Для молока и молочных продуктов должны устанавливаться условия хранения и сроки годности, обеспечивающие сохранность пищевой ценности и безопасность их для здоровья человека.

Параметры температурного, влажностного и светового режимов хранения устанавливаются в соответствии с техническими регламентами.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся молочные продукты должны храниться при температуре не выше $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$.

5.13.2. Не допускается перефасовка особо скоропортящихся и скоропортящихся молочных продуктов из тары изготовителя для дальнейшей реализации.

5.13.3. При использовании молочных продуктов для изготовления продуктов со сложным сырьевым составом должны учитываться сроки годности использованных молочных компонентов. Резерв сроков годности этих компонентов на момент выработки должен соответствовать сроку годности продуктов.

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

5.13.5. Транспортирование молока и молочных продуктов должно осуществляться в рефрижераторах, специализированных молочных цистернах, машинах с изотермическими кузовами. Транспортирование особо скоропортящихся и скоропортящихся молочных продуктов должно осуществляться в специализированном охлаждаемом транспорте при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ при наличии контрольного термометра.

5.13.6. 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. Запрещается отпуск готовой продукции в неспециализированный транспорт и без санитарного паспорта.

5.13.7. В летнее время срок погрузки и доставки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов при транспортировании их в рефрижераторах и специализированном охлаждаемом транспорте не должен превышать 6 ч.

5.13.8. Шофер-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, спецодежду, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортирования молочных продуктов.

5.13.9. Санитарная обработка транспорта, предназначенного для бес- тарной перевозки молока, а также фляг, должна осуществляться на молоч-

ных заводах в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности. О проведенной обработке делается отметка в путевом листе, без этой отметки машина с территории завода не выпускается.

5.13.10. Работники госсанэпидслужбы имеют право запретить перевозку молока и молочных продуктов транспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

5.14. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих.

5.14.1. Контроль за условиями труда должен включать оценку производственных факторов (параметры микроклимата; производственного шума на рабочих местах; естественного и искусственного освещения; загрязнение воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами; бытовые условия на производстве; организация питания; медицинское обслуживание).

5.14.2. Администрация обязана организовать питание работающих (столовая, буфет, комнаты для приема пищи). Режим работы предприятия общественного питания устанавливается с учетом количества рабочих смен, их продолжительности, времени обеденного перерыва.

5.14.3. Параметры микроклимата, производственного шума на рабочих местах, естественного и искусственного освещения, содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны отвечать требованиям соответствующих технических регламентов.

5.14.4. Медицинские работники медико-санитарных частей, здравпунктов предприятия совместно с санитарными врачами территориальных центров госсанэпиднадзора должны проводить анализ состояния здоровья работающих на основании изучения заболеваемости с временной утратой трудоспособности, профессиональной заболеваемости и результатов периодических медицинских обследований. По результатам изучения состояния здоровья разрабатывается план оздоровительных мероприятий.

5.14.5. Администрация обязана обеспечить работающих полным комплектом спецодежды в соответствии с действующими нормативами. Рабочие, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

5.14.6. Все цеха должны быть обеспечены аптечками со средствами для оказания первой медицинской помощи.

5.15. Личная гигиена

5.15.1. Каждый работник предприятия молочной промышленности несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, строгое выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

5.15.2. Лица, поступающие на работу и работающие на предприятии, должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования в установленном порядке.

5.15.3. По эпидпоказаниям решением территориальных центров госсанэпиднадзора может быть проведено внеплановое бактериологическое

обследование работающих.

5.15.4. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка установленного образца, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о происхождении обучения по программе гигиенической подготовки.

Личные медицинские книжки должны храниться в здравпункте или у начальника (мастера) цеха.

5.15.5. Не допускаются к работе лица, страдающие следующими заболеваниями (или являющиеся бактерионосителями):

- брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез, дизентерия;
- гименолепидоз, энтеробиоз;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких; внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии; туберкулезной волчанки лица и рук;
- гнойничковые заболевания.

5.15.6. Лица, не прошедшие своевременно медицинское обследование, могут быть отстранены от работы в соответствии с действующим законодательством.

5.15.7. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний сообщить об этом администрации, должны быть отстранены от работы и обратиться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение.

5.15.8. 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.

5.15.9. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных заболеваний и употребить 100-150 г ацидофильного молока или закваски.

5.15.10. 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 специально выделенный и обученный работник предприятия, назначенный руководителем предприятия.

5.15.11. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны 1 раз в год проходить обуче-

ние и проверку гигиенических знаний. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

5.15.12. Ежегодно должна проводиться аттестация руководящих работников и специалистов на знание ими санитарных правил и норм и основ гигиенических и противоэпидемических требований к производству молока и молочных продуктов.

5.15.13. 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.

5.15.14. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен 4 комплектами санитарной одежды (работники цехов по производству детских продуктов - 6 комплектами); смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

5.15.15. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

5.15.16. 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.

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

5.15.18. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

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

5.15.20. 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, прежде чем закрыть водопроводный кран, ополоснуть маховичок крана этим же раствором.

После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует

дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступать к работе.

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

5.15.21. 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". Чистота рук с помощью йодо-крахмальной пробы контролируется 1 раз в неделю. Йодокрахмальную пробу проводит специально выделенный и обученный работник (санитарный пост).

5.16. Дезинсекция, дератизация

5.16.1. На молокоперерабатывающих предприятиях не допускается наличие мух, тараканов и других насекомых, грызунов.

5.16.2. Для проведения дезинсекционных, [дератизационных работ](#) администрация предприятия должна заключить договор с дезстанцией или с государственным унитарным предприятием дезинфекционного профиля.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

5.16.3. 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.

5.16.4. Для борьбы с мухами на предприятиях молочной промышленности должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

- тщательная и своевременная уборка помещений;
- своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;
- своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей 20%-ным раствором хлорной извести или известковым молоком;
- засечивание всех отрывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

Истребление мух в летной форме проводят в соответствии с действующими "Методическими указаниями по борьбе с мухами", утвержденными Минздравом РФ и инструкциями.

5.16.5. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

5.16.6. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

- закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков - плотными крышками;

- закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;
- заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;
- обивка дверей складов железом.

5.16.7. При реконструкции и ремонте цехов предприятий необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

5.16.8. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

5.16.9. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами на молокоперерабатывающих предприятиях.

5.17. Обязанность соблюдения настоящего Технического регламента

Руководители молокоперерабатывающих предприятий обязаны обеспечить:

- необходимые условия на вверенном предприятии для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;
- при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований молока, молочной продукции, смывов принимать неотложные меры по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данного предприятия;
- выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами госсанэпиднадзора в случае возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации;
- прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы;
- аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;
- своевременное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям списков работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским обследованиям;
- наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметками о прохождении медицинских обследований;
- наличие журнала мероприятий по контролю установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи актов и предложений представителей органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- всех работников чистой санитарной и спецодеждой, а также средствами индивидуальной защиты от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды;
- регулярную стирку санитарной одежды;
- условиями для сушки рабочей обуви и резиновых сапог;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих

средств;

- наличие аптек в цехах для оказания первой медицинской помощи;
- условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и технике безопасности;
- защиту окружающей среды от производственной деятельности предприятия;
- ознакомить всех работников предприятия с настоящим техническим регламентом, обеспечить его неукоснительное выполнение.

Статья 6. Оценка соответствия.

Оценка соответствия молокоперерабатывающих предприятий требованиям технического регламента включает приемку и ввод в эксплуатацию объектов и подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением на производство.

Оценка соответствия молока и молочных продуктов по показателям безопасности включает государственный надзор (контроль) и подтверждение их соответствия с выдачей санитарно-эпидемиологического заключения.

Статья 7. Управление перечнем стандартов

Для соблюдения требований настоящего технического регламента должны быть разработаны стандарты, утвержденные национальным органом по стандартизации.

Статья 8. Контроль и надзор.

8.1. После поставки на рынок молока и молочных продуктов необходимо осуществление государственного надзора (контроля) на предмет соответствия требованиям безопасности технического регламента на всех этапах оборота продукции: хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

8.2. Продукция, несоответствующая требованиям технических регламентов, не может находиться в обороте и подлежит утилизации или уничтожению. Производство такой продукции приостанавливается, а виновные несут административную ответственность.

Статья 9. Федеральный орган исполнительной власти, ответственный за реализацию технического регламента.

Государственный надзор (контроль) за соблюдением требований настоящего технического регламента осуществляется органами и учреждениями госсанэпидслужбы Российской Федерации.

Статья 10. Ответственность за выполнение настоящего технического регламента

Ответственность за выполнение настоящего технического регламента возлагается на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, за-

нимающихся производством и оборотом молока и молочных продуктов. Виновные в нарушении требований настоящего технического регламента привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.