МІНІСТЭРСТВА АХОВЫ ЗДАРОЎЯ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«_11_» __декабря__ 2012 г. №_193_

г. Мінск

г. Минск

Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 декабря 2010 г. № 173

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 декабря 2010 г. № 173 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
11 декабря 2012 № 193

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
биологически активных добавок
к пище»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, технологии производства, обращению биологически активных добавок к пище, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, передвижения работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы);

план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

3. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

4. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к производственному контролю.

5. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Санитарно-защитные зоны для организаций определяются в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к планировке и застройке населенных пунктов, вводу в эксплуатацию и содержанию производственных объектов.

9. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников организации со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года;

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

10. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

11. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

12. В предпроизводственной зоне следует размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

13. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

14. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другие.

15. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

16. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

17. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

18. Перед каждым входом с территории организации в ее производственные, вспомогательные и бытовые помещения должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

19. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

20. Для хранения инвентаря по уборке территории в организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

21. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого

водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

22. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего ее потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

23. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения, местам водопользования.

24. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

25. Подпитка оборотной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

26. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и

время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

27. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

28. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

29. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

30. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

31. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека и (или) могут привести к загрязнению продукции.

32. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419.

33. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

34. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находится продукция.

35. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы

водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

36. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

Трубопроводы системы водоотведения должны быть оборудованы устройствами, предотвращающими обратный поток.

37. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другое) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

38. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

39. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

40. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки;

устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4
ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

41. Освещение в организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

42. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

43. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях организации, при необходимости, – местным или комбинированным.

44. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

45. Светильники в производственных помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

46. Устройство применяемых светильников во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство биологически активных добавок к пище, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

47. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

48. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

49. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

50. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

51. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

52. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих требования к микроклимату в организациях, требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

53. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

54. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

55. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

56. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений организации у технологических проемов и тамбуров следует предусматривать воздушно-тепловые завесы.

57. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

58. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

59. Система вентиляции производственных и вспомогательных помещений организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной зоны в чистую зону, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

60. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

61. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

62. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

63. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ, должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

64. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

65. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации жилых и нежилых помещений.

66. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

67. Планировка помещений должна соответствовать последовательности производственных операций.

68. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производятся биологически активные добавки к пище, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, работа которых не связана с обслуживанием оборудования, предназначенного для производства биологически активных добавок к пище.

70. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства биологически активных добавок к пище предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале организации.

71. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами (шлюзами), если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.
Устройство тамбура (шлюза) допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

72. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.
Проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства биологически активных добавок к пище запрещается.

73. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

74. Запрещается устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации.

75. Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

76. Полы в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны:
поддерживаться в исправном состоянии;
быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко подвергающихся санитарной обработке и дезинфекции;
иметь уклон к трапам.
Наличие открытых соединений, трещин, выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

77. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую, без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

78. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши должны содержаться в чистоте.

79. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

80. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

81. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо подвергающихся мойке и дезинфекции.

82. Двери в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны быть самозакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

Открывание дверей должно соответствовать перепадам давления воздуха и осуществляться по направлению из более грязной зоны в более чистую.

83. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

84. Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

85. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267.

86. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений

организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

87. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства биологически активных добавок к пище, следует оборудовать по типу санпропускников.

88. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других структурных подразделений организации, работники которых непосредственно не контактируют с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства биологически активных добавок к пище.

89. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства биологически активных добавок к пище, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или специальная кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

90. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

91. Хранение верхней и домашней одежды, а также личных вещей работников и других посторонних предметов в производственных помещениях организации запрещено.

92. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, со сквозными проходами между рядами кабин.

93. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Вместо ковриков допускается использование индивидуальной резиновой обуви. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

94. Умывальные должны размещаться смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

95. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

96. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленную смену, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

97. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

98. Туалеты не должны иметь непосредственных выходов в производственные или складские помещения организации.

99. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь − промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных − ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

100. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

101. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

102. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

103. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

104. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

105. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством биологически активных добавок к пище.

106. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения, содержанию и эксплуатации жилых и нежилых помещений.

107. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

108. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости у входа в объект общественного питания в организации предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

109. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

110. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

111. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

112. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

113. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство биологически активных добавок к пище запрещается.

114. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

115. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации оборудования.

116. При размещении в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;

возможность проведения контроля процессов производства;

возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

117. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

118. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

119. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

120. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без

щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

121. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

122. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

123. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений.

124. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

125. Оборудование должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив биологически активных добавок к пище, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с биологически активными добавками к пище, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические продуктопроводы должны быть разъемными. Стеклянные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве биологически активных добавок к пище не допускаются.

126. Оборудование, ванны и другие емкости, в которых изготавливаются биологически активные добавки к пище, подключаются к системе водоотведения организации с разрывом струи через воронки с сифоном. Непосредственное соединение оборудования с системой водоотведения организации не допускается.

127. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

128. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

129. При уборке полов в производственных помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

130. Инвентарь для уборки помещений организации должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого

инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

131. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения с моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также с оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

132. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:
промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;
просушиваться и храниться в чистом виде.

133. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны быть документы, подтверждающие их безопасность и качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства непосредственно вместе с сырьем и готовой продукцией, а также в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

134. За отдельными видами сырья и готовой продукции должны быть закреплены автотранспорт и внутрицеховая тара с соответствующей маркировкой.

135. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) оборудования в производственных помещениях организации должны предусматриваться стационарные или передвижные моечные ванны. После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

136. Для мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

137. Качество санитарной обработки емкостей, тары, инвентаря, оборудования перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

138. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

139. Для мойки и дезинфекции оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих средств и средств дезинфекции. При отсутствии устройства для автоматического контроля за концентрацией моющих растворов, контроль за концентрацией моющих растворов должен осуществляться лабораторией

не менее двух раз в смену и по мере необходимости доводиться до установленной нормы.

140. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в цех в количествах, не превышающих сменной потребности, исходя из расчета по каждой технологической линии.

141. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

142. Санитарная обработка оборотной тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

143. Для санитарной обработки внутрицеховой тары должны предусматриваться помещения, оборудованные моечными машинами, а также ваннами с подводкой холодной и горячей воды через стационарные смесители, подключенные к системе водоотведения организации через воздушные разрывы.

144. При проведении санитарной обработки оборудования работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.
По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.
Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

145. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке, а инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

146. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование в организации деревянного инвентаря запрещается.

147. Мойку емкостей для производства и хранения биологически активных добавок к пище вручную должны производить специально обученные работники организации. Указанные работники организации не должны привлекаться для выполнения работ по уборке помещений.

148. Для санитарной обработки обуви, фартуков, нарукавников, инвентаря должно быть выделено отдельное помещение организации.

149. Ввод в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после его санитарной обработки и проведения производственного контроля.

150. Администрация организации обязана обеспечить осуществление во всех производственных помещениях производственного контроля за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований и люминометрии смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников согласно графику производственного контроля.

При получении неудовлетворительных результатов вышеуказанных исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем за ее эффективностью.

151. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокалиброванные ванны, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

152. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы.

153. Сбор отходов должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

154. На всех этапах производства сырье и биологически активные добавки к пище должны быть защищены от любых загрязнений.

155. Технологии производства организуются таким образом, чтобы:

исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

156. Все этапы производства биологически активных добавок к пище должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

157. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

158. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства биологически активных добавок к пище, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

ГЛАВА 7
ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ В ОРГАНИЗАЦИИ

159. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к продукции, технологиям ее производства, обращению продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, − и иными документами.

160. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

161. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

162. Подготовка сырья должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении. Вскрытие тары должно производиться после ее предварительной очистки от поверхностных загрязнений.

163. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации категорически запрещается.

164. Пищевые добавки применяются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также санитарных норм и правил, устанавливающих требования к качеству и безопасности продукции, технологиям ее производства, обращению продукции.

165. В организации пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре организации-изготовителя.

Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

166. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

167. Запрещается использовать для производства биологически активных добавок к пище сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

168. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры с достаточными площадью и объемом, в зависимости от ассортимента и объемов изготовляемой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

169. Холодильные камеры моются и дезинфицируются после освобождения их от груза, в периоды подготовки к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящихся пищевых продуктов.

170. Не допускается хранение пищевых продуктов, тары, упаковочных изделий и материалов вне складских помещений организации.

171. Температура в холодильной камере, температура и влажность в помещении склада для хранения готовой продукции должны контролироваться лабораторией организации два-три раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в отдельном журнале.

172. Размещение сырья и готовой продукции в холодильной камере или в помещении склада для ее хранения должно осуществляться по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии на партионных ярлыках.

173. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергаются мойке и дезинфекции.

174. Помещения для хранения сушеного растительного сырья оборудуются стеллажами и настенными полками. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от ароматического сырья.

175. Сушеное ароматическое растительное сырье хранится в отдельных вентилируемых складских помещениях организации. Их взвешивание должно проводиться в отдельном помещении, оснащенном механической вентиляцией.

176. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с технологической инструкцией.

177. В помещениях складов для хранения пищевой продукции хранение непищевой продукции запрещается.

178. Для транспортировки сырья и готовых биологически активных добавок к пище должны выделяться специальные транспортные средства.

179. Транспортные средства для транспортировки сырья и биологически активных добавок к пище должны:

находиться в исправном состоянии;

быть чистыми;

не иметь постороннего запаха.

180. Кузов транспортных средств должен быть изготовлен с внутренней стороны из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

181. Совместная транспортировка биологически активных добавок к пище с сырьем и (или) непищевой продукцией запрещается.

182. При транспортировке сырья, биологически активных добавок к пище должны соблюдаться соответствующие температурные режимы.

183. Биологически активные добавки к пище в транспортных средствах и (или) контейнерах должны быть размещены и защищены таким образом, чтобы свести к минимуму риск их загрязнения.

184. Процесс упаковки биологически активных добавок к пище должен производиться в условиях, не допускающих их загрязнения.

185. Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения биологически активных добавок к пище. Их следует хранить таким образом, чтобы не подвергать биологически активные добавки к пище риску загрязнения.

186. Подача тары и других материалов для упаковки биологически активных добавок к пище должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения организации.

187. Не допускается постоянное хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных помещениях организации. Их хранение должно осуществляться в специально выделенном помещении организации.

ГЛАВА 8
ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

188. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определенном законодательством Республики Беларусь.

189. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке обязательный медицинский осмотр, к производству биологически активных добавок к пище не допускаются.

190. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти обязательное гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

191. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства биологически активных добавок к пище, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

192. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

193. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства биологически активных добавок к пище, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;

обработать кожу рук антисептиком.

194. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства биологически активных добавок к пище, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

195. Во избежание попадания посторонних предметов в биологически активные добавки к пище запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

196. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы вне помещений организации.

197. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства биологически активных добавок к пище, должен быть обеспечен комплектом сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

198. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

199. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации,

должны:
соблюдать правила личной гигиены;

работать в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в биологически активные добавки к пище.

200. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию и посещении бытовых помещений (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.
Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

201. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.
Мыть руки следует:
перед началом работы;
после каждого перерыва в работе;
при переходе от одной операции к другой;
после соприкосновения с загрязненными предметами;
после посещения туалета дважды: в тамбуре до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

202. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.