



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«12» марта 2013 г. № 17
г. Минск

г. Минск

Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство плодовоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2010 г. № 158

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 плодовоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2010 г. № 158 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования для предприятий, вырабатывающих плодовоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи» и признании утратившим силу

постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 1 ноября 2005 г. № 166».

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

Первый заместитель Министра

Д.Л.Пиневич

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
12 марта 2013 № 17

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
плодоовощных консервов,
сушеных фруктов, овощей и
картофеля, квашеной капусты и
соленых овощей»

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, технологиям производства, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей, картофеля, квашеной капусты и соленых овощей (далее – организации).

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

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

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

5. Ассортимент и объем вырабатываемых в организации плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей, картофеля, квашеной капусты и соленых овощей (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – плодоовощная продукция), должен соответствовать производственным мощностям.

6. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых

помещений организации;

схемы установки оборудования;

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

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

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

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

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

9. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

10. Территория организации должна:
быть ограждена сплошным забором;
иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников 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.

11. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений организации, 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 территориальных зон населенных пунктов, а также содержанию и эксплуатации оборудования.

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

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

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

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

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

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

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

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

20. Тару, строительные и хозяйственные материалы следует хранить в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных или бетонированных площадках.

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

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

22. 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», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

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

24. 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.

25. Система технического водоснабжения 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 данных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

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

27. 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.

28. 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.

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

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

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

32. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению плодоовощной продукции.

33. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

34. Оборудование системы водоотведения организации должно использоваться в соответствии с предназначенной целью и находиться в исправном состоянии.

35. 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 находятся сырье и готовая продукция.

36. 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).

37. 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. Трапы должны быть закрыты металлическими решетками.

38. 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 другие) 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.

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

40. 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.

41. 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

42. Освещение помещений 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», а также 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», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

43. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

45. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности (по упаковке плодоовощной продукции под вакуумом, модифицированной газовой среде, производству полуконсерв, нестерилизованной консервированной плодоовощной продукции) должны быть оснащены бактерицидными лампами.

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

47. Устройство светильников в помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство плодоовощной продукции, подготовка тары и укупорочных средств, 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).

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

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

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

51. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

52. Организация должна быть обеспечена кроме основного также аварийным освещением.

53. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату, а также 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

54. 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», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

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

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

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

58. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

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

60. Система вентиляции 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.

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

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

63. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения.

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

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

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

66. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

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

68. У входа в производственные помещения организации должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства плодоовощной продукции.

70. Производственные и вспомогательные помещения, в которых технологии производства плодоовощной продукции 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.

71. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура 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.

73. В производственных помещениях организации запрещается:
проведение ремонтных работ без остановки производства;
хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;

устройство инструментальных участков.

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

75. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений 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.

Не допускается наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу.

76. 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 продукции.

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

Не допускается образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации.

78. 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.

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

80. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, которые хорошо подвергаются мойке и дезинфекции.

81. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений.

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

83. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой плодоовощной продукцией.

84. Производство консервов для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных

организациях, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

85. В производственных помещениях должны быть выделены изолированные участки для мойки стеклянной тары, а также отделение оформления готовой плодоовощной продукции.

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

87. 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.

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

89. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, плодоовощной продукции.

90. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

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

92. 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.

93. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с плодоовощной продукцией.

94. 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 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

95. 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.

96. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства плодоовощной продукции, следует оборудовать по типу санпропускников.

97. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, не контактирующих с плодоовощной продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства плодоовощной продукции.

98. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства плодоовощной продукции, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, а также 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.

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

100. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

101. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете – с входом из тамбура.

102. 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.

103. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

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

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

106. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

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.

107. Туалеты не должны иметь выходов в помещения, в которых осуществляется производство плодоовощной продукции или находится сырье и готовая продукция.

108. 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 не реже 1 раза в 7 дней обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

109. 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.

110. 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.

111. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь и спецодежда, имеющие соответствующие метки или отличительные маркировки.

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

113. 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.

114. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством плодоовощной продукции.

115. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания.

116. 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.

117. 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 предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

118. При отсутствии в организации объекта общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи работниками организации.

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

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

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

122. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство плодоовощной продукции запрещается.

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

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ

124. 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.

125. При расстановке 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 плодоовощной продукции, отходов производства.

126. 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 повреждений эмали.

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

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

129. 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.

130. 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.

131. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

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

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

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

135. Внутренний транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырьевых компонентов и соответственно промаркированы. Разрешается использование цветовой отличительной маркировки внутрицеховой тары.

136. Шланги для перекачки продукции должны храниться подвешенными на специальных крюках, на концах этих шлангов должны быть заглушки. Запрещается расположение данных шлангов на полу в местах движения работников организации и техники.

137. Не допускается хранение готовой продукции за пределами складов и экспедиций организации.

138. Тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться в специально отведенное для ее хранения помещение. Маршрут движения тары не должен пересекаться с маршрутом движения готовой плодоовощной продукции.

139. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения плодоовощной продукции и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

140. Упаковочные операции должны выполняться таким образом, чтобы избегать загрязнения продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

141. Автоклавы, стерилизаторы непрерывного действия и другие стерилизующие установки должны быть оснащены терморегистрирующими приборами или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации.

142. При производстве консервов, сушке плодов и овощей не допускается использование деревянных емкостей для хранения сырья, материалов, полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса после мойки.

143. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, инвентаря в производственных помещениях организации должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;
стационарные или передвижные моечные ванны;
устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться и храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

144. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

145. Организации должны быть обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве.

146. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении (помещениях) организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

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

148. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

149. Внутренние и внешние поверхности варочных котлов, смесителей, моечных машин, резервирующих бункеров после окончания работ должны тщательно очищаться, промываться горячей водой, дезинфицироваться.

150. Очищать и мыть аппаратуру, оборудование, необходимо сразу после прекращения работы агрегата с полной его разборкой. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, то для их мойки применяется щелочной раствор моющего средства с последующим смывом его горячей водой. Бланширователи после мойки дезинфицируются средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь согласно инструкции по их применению.

151. При производстве консервов из зеленого горошка воду в бланширователе необходимо менять ежесменно, не реже 1 раза в сутки следует полностью очищать от горошка, тщательно промывать горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицировать и промывать водой.

152. Гидротранспортеры не реже одного раза в сутки очищаются от остатков сырья, промываются водой.

153. Доски, поверхности столов, транспортерных лент должны регулярно механически очищаться и промываться по мере загрязнения горячей водой и моющими средствами, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

154. Тележки, стеллажи, весы должны ежедневно промываться горячей водой и просушиваться досуха.

155. При проведении санитарной обработки оборудования организации ее работники 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.

156. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

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

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

159. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в плодоовощную продукцию.

160. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

161. Технологический процесс производства плодоовощной продукции организуется таким образом, чтобы:

исключить пересечение потоков сырья и готовой плодоовощной продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной плодоовощной продукции.

162. Все этапы производства плодоовощной продукции должны: осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке в организации;

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

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

164. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой плодоовощной продукции и перед началом работы.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

165. 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, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

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

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

168. Хранение сырья на предприятии и пунктах первичной переработки сырья должно осуществляться в соответствии требованиями технических нормативных правовых актов и технологических документов.

169. Для кратковременного хранения овощей, плодов устраиваются сырьевые площадки.

170. Сырьевая площадка должна иметь: навес, твердое покрытие, обеспечивающее возможность его мойки и дезинфекции, водопровод и канализацию.

171. Ящики и корзины с продовольственным сырьем устанавливаются на сырьевой площадке штабелями. Допускается хранение яблок, айвы, тыквы, кабачков, корнеплодов и других овощей на площадке с твердым покрытием навалом в соответствии с технологическими инструкциями.

172. Зелень должна складываться на специальные стеллажи.

173. Очистка сырьевой площадки, канализационных трапов и желобов от остатков сырья и отходов должна производиться ежедневно.

174. Складские помещения для сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться по мере необходимости.

175. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, хранение непищевых материалов запрещается.

176. Складские помещения должны быть оборудованы специальными площадками для разгрузки сырья и погрузки готовой плодоовощной продукции.

177. Погрузка готовой плодоовощной продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

178. Запрещается устанавливать тару с сырьем и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы.

179. Склады должны быть оснащены психрометрами, которые размещают около дверей и в центре склада на высоте 1,6 м от пола.

180. За две недели до приема сырья в хранилищах должна быть проведена побелка и дезинфекция стен, потолков, перегородок, стеллажей.

181. Не допускается совместное хранение фруктов и овощей, овощей с резким запахом с другими овощами, капусты с другими овощами.

182. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Возвратная тара перед подачей под упаковку, должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки, поверхность которых непосредственно контактирует с продукцией, должны быть обработаны паром в отделении обработки оборотной тары.

183. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к продукции, технологиям ее производства, обращению продукции.

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

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

185. 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.

186. Запрещается использовать для производства плодоовощной продукции сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

187. Растваривание сырья следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

Мешки с сырьем очищаются щеткой и аккуратно вскрываются по шву.

Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбраковывают разбитые и треснувшие.

188. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации категорически запрещается. Допускается подача сырья из мешков асептического хранения непосредственно на технологический процесс.

189. Транспортировка сырья (кроме свежих фруктов, ягод, овощей, картофеля) по территории организации должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

190. Подготовка сырья производится в отдельном помещении производственного цеха – подготовительном отделении.

191. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения в помещение для ее мойки и обработки.

192. При использовании вспомогательного сырья и компонентов необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями технологической документации.

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

194. Сушеное ароматическое растительное сырье следует хранить в вентилируемых помещениях, в деревянных закормах, обитых внутри алюминиевым листом, с плотно закрывающимися крышками. Допускается хранение ароматического и неароматического сушеного растительного

сырья в полимерных мешках, изготовленных из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

195. Сыпучие и жидкие компоненты перед пуском в производство должны быть профильтрованы или просеяны через исправные фильтры и сита. Все сыпучие компоненты пропускаются через магнитные уловители.

196. Для отмеривания сыпучих и жидких компонентов должны быть выделены специальные мерники, черпаки, совки и другой инвентарь. Запрещается набирать сырье руками, ставить тару с сырьем на пол.

197. В производственных помещениях организации должна быть установлена специальная тара с обозначением «Санитарный брак». Указанная тара должна ежедневно по мере необходимости очищаться, промываться и дезинфицироваться.

198. Отходы, образующиеся в процессе производства плодоовощной продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений организации.

199. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения плодоовощной продукции, возникновения угрозы для жизни и (или) здоровья человека.

200. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости.

201. Транспортировка плодоовощной продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые следует содержать в чистоте. Транспортировка плодоовощной продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, запрещается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки плодоовощной продукции, и исключать риск их загрязнения и порчи.

202. Транспортирование намолоченного зеленого горошка проводят в чистых, сухих, продезинфицированных ящиках или автоцистернах, при условии, что суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не должно превышать 4 часов при температуре воздуха 25 °С.

203. Транспортировка в одном грузовом отделении транспортного средства плодоовощной продукции и иной пищевой продукции допускается при условии, что указанная пищевая продукция не выделяет запахов и имеет одинаковые с плодоовощной продукцией условия транспортировки.

204. Работники, выполняющие при транспортировке плодоовощной продукции их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной

одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

205. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

206. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству плодоовощной продукции не допускаются.

207. Все вновь поступающие на работу в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. В дальнейшем гигиеническое обучение проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

208. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства плодоовощной продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

209. 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.

210. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства плодоовощной продукции, перед началом работы должны:

- снять ювелирные украшения, часы;
- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

211. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства плодоовощной продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

212. Во избежание попадания посторонних предметов в продукцию 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, мобильные телефоны, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

213. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

214. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства плодоовощной продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

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

216. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

218. 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 после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

219. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и

бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.