



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 11 вересня 1998 року N 11

Про затвердження Державних санітарних правил і норм

із змінами і доповненнями, внесеними
постановою Головного державного санітарного лікаря України
Державної санітарно-епідеміологічної служби України
від 23 січня 2006 року N 2

Я, Головний державний санітарний лікар України Некрасова Любов Сергіївна, розглянувши рішення координаційної комісії Головного санепідуправління МОЗ України по розробці нормативних документів від 18 червня 1998 р. N 1 щодо можливості затвердження Державних санітарних правил і норм "Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств" та керуючись [Законом України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення"](#), **постановляю:**

1. Затвердити Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств.
 2. Міністерствам, комітетам, іншим центральним органам виконавчої влади, керівникам державних, кооперативних, колективних та приватних підприємств, організацій та установ незалежно від відомчого підпорядкування та форм власності, а також посадовим особам та громадянам України, інвесторам, громадянам інших держав прийняти вказані до керівництва та виконання.
 3. Заступникам головного державного санітарного лікаря України, головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва і Севастополя, водного, залізничного, повітряного транспорту, Міністерства оборони України, Міністерства внутрішніх справ України, Державного комітету у справах охорони державного кордону України, Національної гвардії України, Служби безпеки України прийняти вказані до керівництва та виконання.
 4. Українському науковому гігієнічному центру Міністерства охорони здоров'я України (І. Р. Бариляк) видати цей нормативний документ в необхідній кількості.
- Контроль за виконання постанови залишаю за собою.

Головний державний
санітарний лікар України

Л. С. Некрасова

ЗАТВЕРДЖЕНО

Перший заступник агропромислового комплексу, Голова Комітету харчової промисловості України
Л. Сватков
15.09.98

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова Головного державного санітарного лікаря України
11.09.98 N 11

4. Гігієна харчування

4.4. Підприємства харчової та переробної промисловості

ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА
для молокопереробних підприємств
ДСП 4.4.4-011-98
Видання офіційне
Галузь застосування

Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств розповсюджуються на всі діючі підприємства молочної промисловості, включаючи комбінати сухих дитячих молочних продуктів, незалежно від форм власності та підпорядкування, а також для малих підприємств та цехів.

Ці санітарні норми не можуть бути повністю або частково відтворені, тиражовані і розповсюджені без дозволу Головного державного санітарного лікаря України, Голови правління Національної асоціації молочників України "Укрмолпром".

ПЕРЕДМОВА

1. Введено на заміну "Санитарных правил для предприятий молочной промышленности" 4431-87. При розробці використані основні їх положення.

2. Державні санітарні норми, правила, гігієнічні нормативи (санітарні норми) - обов'язкові для виконання нормативні документи, що визначають критерії безпеки та (або) нешкідливості для людини факторів навколишнього середовища і вимоги щодо забезпечення оптимальних чи допустимих умов життєдіяльності людини (підстава - Закон України "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення України", ст. 1).

1. Загальні положення

1.1. Будівництво нових, а також технічне переоснащення, реконструкція та розширення діючих підприємств проводиться згідно з діючими ВСТП 6.01-87, ДСП 173-96, будівельними нормами і правилами, відповідних змін до них, а також за цими Державними санітарними правилами для молокопереробних підприємств.

1.2. Умови виробництва морозива на молокопереробних підприємствах повинні відповідати санітарним правилам по приготуванню морозива від 15.06.71 р. та відповідній інструкції від 12.11.76 р.

1.3. Міністерства, відомства, проектні організації, підприємства всіх форм власності зобов'язані представляти органам або установам санітарно-епідеміологічної служби проектно-кошторисну документацію на будівництво і реконструкцію молокопереробних підприємств.

1.4. Введення в експлуатацію новозбудованих, реконструйованих та капітально відремонтованих підприємств та цехів повинно проводитись за погодженням з установами санітарно-епідеміологічної служби відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів від 05.08.92 N 449 "Положення про прийняття в експлуатацію виробничих об'єктів".

1.5. Ці Державні санітарні правила визначають санітарні вимоги до території, приміщень та їх обладнання, приймання, зберігання та обробки сировини, до виробництва і реалізації молокопродуктів, а також до умов праці і особистої гігієни персоналу.

1.6. Асортимент продукції, що випускається, розробляється у суворій відповідності до проектної потужності підприємства, споживчого попиту, наявності необхідних приміщень, рівня їх забезпеченості технологічним та холодильним обладнанням.

(пункт 1.6 із змінами, внесеними згідно з постановою

Головного державного санітарного лікаря України

Державної санітарно-епідеміологічної служби України від 23.01.2006 р. N 2)

1.7. Молокопереробні підприємства повинні забезпечувати випуск продукції відповідно до вимог нормативної документації, яка гарантує їх споживчі властивості та епідеміологічну безпеку.

1.8. Вимоги цих Державних санітарних правил є обов'язковим до виконання на всій території України.

2. Нормативні посилання

В даних санітарних правилах наведені посилання на таку нормативну документацію:

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны;

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством;

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации;

ГОСТ 13928-84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу;

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу;

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі;

РСТ УССР 1914-81 Молоко коровье для вскармливания сельскохозяйственных животных. Технические условия.

ОСТ 10-141-88 Молоко коровье. Первичная обработка, хранение и транспортирование;

ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 та Sr-90 у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 05.11.97;

ДСП (ДержСанПіН) 173-96 Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів;

ВСТП 6.01-87 Санитарные требования к проектированию предприятий молочной промышленности;

СанПіН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

СанПиН 42-123-4540-87 Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения;

СанПиН 42-123-4940-88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов;

СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территории населенных мест;

[СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения;](#)

СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация домов. Нормы проектирования;

СНиП 2.04.03.-85 Канализация. Наружные сети и сооружения;

СНиП II 4-79 Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования;

СНиП 2.04.09-87 Вспомогательные здания и помещения;

СН 496-77 Временная инструкция по проектированию предприятий для очистки поверхностных сточных вод;

СН 4088-86 Санитарные нормы микроклимата производственных помещений;

[N 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;](#)

Санитарные правила по приготовлению мороженого, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 15.06.71 г.

Инструкция по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Министерством мясной и молочной промышленности СССР, Министерством здравоохранения СССР 28.04.78 N 123-14/4079-7-77;

Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР 28.12.87;

Инструкция по техническому контролю на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Госагропромом СССР 30.12.88;

Инструкция о порядке выявления и учета брака в производстве на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Министерством мясной и молочной промышленности СССР 04.02.72;

Инструкция по организации и порядку проведения микробиологических исследований пищевых продуктов и оценки их качества, утвержденная Министерством здравоохранения Украины 01.09.93;

Инструкция по теххимическому контролю производства мороженого, утвержденная Министерством торговли СССР, утвержденная Министерством мясной и молочной промышленности СССР 12.11.76;

Технологічна інструкція по застосуванню заквасок та бактеріальних концентратів при виробництві кисломолочних продуктів, масла та сиру на підприємствах молочної промисловості, затверджена Національною асоціацією молочників України "Укрмолпром" 20.08.97 р.

Методические указания по организации санитарно-эпидемиологической службой контроля за предприятиями молочной промышленности N 2642-82;

Методические указания по контролю за предприятиями молочной промышленности 1162-74;

[МВ 5.08.07/1232-96 Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки;](#)

[Положення про медичні огляди працівників певних категорій N 45 від 31.03.94 р.](#)

[Приказ Минздрава СССР "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств" от 29.09.89 N 555.](#)

3. Санітарні вимоги до території

- 3.1. Територія підприємства повинна відповідати СанПиН 42-128-4690-88.
- 3.2. За узгодженням із санітарно-епідеміологічними станціями допускається блокування молокопереробних підприємств з іншими харчовими підприємствами (хлібозаводами, цукровими заводами, кондитерськими, макаронними фабриками тощо).
- 3.3. Територія молочного підприємства за своїм функціональним використанням повинна поділятися на такі зони: передзаводську, виробничу, підсобно-складську.
У передзаводській зоні розмішуються будинок управління і санітарно-побутові приміщення, контрольно-пропускний пункт, майданчик для стоянки власного транспорту.
У виробничій зоні - виробничі приміщення, ремонтно-механічні майстерні.
У підсобно-складській зоні - будинки та споруди підсобного призначення (котельня, градирні, насосні станції, склади аміаку, мастильних засобів, палива, навіси для зберігання резервних та будівельних матеріалів, тари).

У самостійній зоні виділяються: зона суворого режиму навколо артсвердловин, запасних резервуарів для питної води, а також захисна зона навколо очисних споруд. Територія підприємства у нічний час освітлюється відповідно до діючих норм.

3.4. Майданчики для зберігання палива, тари, будматеріалів тощо повинні мати бетонне або асфальтове покриття. Санітарні розриви від відкритих складів твердого палива та інших матеріалів, які утворюють пил, повинні бути на відстані не менше як 50 метрів до найближчих отворів виробничих приміщень, та 25 метрів - до отворів побутових приміщень.

3.5. Вільні ділянки території повинні бути використані для організації зони відпочинку, озеленення їх деревами, кущами та газонами. Територію підприємства вздовж огорожі також слід озеленяти кущами та деревами. Не допускається насадження дерев та кущів, які дають при цвітінні опушене насіння і волокна, що можуть засмічувати обладнання і продукцію.

3.6. Для збирання сміття встановлюють сміттєзбірники (металеві бачки з кришками, металеві контейнери, бетонвані ящики з кришками, які щільно закриваються і з водонепроникним дном, а також пластмасові ємкості або контейнери з кришками) на асфальтованому або бетонваному майданчику, площа якого повинна перевершувати основи сміттєзбірників на 1 м в усі боки.

Майданчик, на якому розміщено сміттєзбірник, необхідно з трьох боків огородити бетонванною або цегляною стіною заввишки 1,5 метра.

Сміттєзбірники повинні бути віддалені від виробничих і складських приміщень на відстань не меншу як 30 метрів. Видаляти відходи і сміття із сміттєзбірників слід щоденно з наступним миттям і дезінфекцією сміттєзбірників та майданчика, на якому вони розташовані. При централізованому збиранні сміття сміттєзбірники і контейнери доставляються на підприємство чистими та продезінфікованими. Санітарну обробку їх проводять спеціалізовані підприємства комунального господарства.

Сміттєзбірники, дворові вбиральні щоденно дезінфікують 10 %-ним розчином хлорного вапна або 20 %-ним розчином свіжопогашеного вапна.

3.7. Територію підприємства слід утримувати у чистоті, прибирання провадити щоденно. В теплу пору року, у міру необхідності, здійснювати полив території і зелених насаджень. В зимовий період проїжджу частину території та пішохідні доріжки систематично слід очищати від снігу, льоду, які необхідно посипати піском.

3.8. Під'їзні шляхи, тротуари, господарські майданчики, навантажувальні рампи повинні бути покриті твердим покриттям або асфальтовані. Проїжджа частина на території підприємства споруди повинні сприяти виключенню зустрічних транспортних потоків сировини та готової продукції з паливом, відходами, сміттям.

3.9. Туалети для експедиторів, вантажників і водіїв повинні розташовуватись блоковано і мати вихід на територію. Окремо побудовані туалети повинні знаходитись на відстані не менше 25 м від виробничих складських приміщень і бути підключені до каналізації.

3.10. На молокопереробних підприємствах малої потужності виробниче, енергетичне господарство і адміністративно-побутові приміщення допускається розташовувати в одному блоці (контейнери, модулі тощо). В додаткових блоках можуть бути розміщені лабораторії, майстерні, холодильні камери, камери дозрівання твердих сирів, їдальня тощо.

3.11. Санітарно-захисні зони для підприємств малої потужності вирішуються в кожному конкретному випадку окремо за погодженням з місцевими органами санітарного нагляду.

4. Санітарні вимоги до водозабезпечення та каналізації

4.1. Вода, що використовується для технологічних, господарсько-побутових та питних потреб підприємств, повинна відповідати вимогам ГОСТу 2874-82.

Підприємства повинні забезпечуватися достатньою кількістю питної води, яка розраховується відповідно до проектної документації з урахуванням обсягу виробництва молочної продукції і чинних норм витрачання води. Молокопереробні підприємства можуть підключатися до міської водопровідної мережі або мати власні артезіанські свердловини з обов'язковим обладнанням внутрішнього водопроводу відповідно до вимог чинних СНиП 2.04.01-85. Внутрішній водопровід, який живиться від міської водопровідної мережі не повинен мати безпосереднього з'єднання з водопроводом, що живиться із місцевого джерела водопостачання.

4.2. Вибір джерел водопостачання, місця забору води, а також розрахунок кордонів і план заходів по благоустрою зони санітарної охорони джерел водопостачання повинні здійснюватися у відповідності з СанПиН 4630-88 і обов'язково погоджуватися з територіальними закладами санітарно-епідеміологічної служби.

4.3. Водопровідний ввід повинен розташовуватися в ізольованому приміщенні, яке зачиняється і утримується в належному санітарному стані, мати манометри, кран для відбору проб води, трапи для стоку, зворотні клапани, які допускають рух води тільки в одному напрямку.

Підприємства повинні мати схеми водопровідної мережі і каналізації і пред'являти їх за вимогою контролюючих організацій.

4.4. Система водопостачання молочних заводів повинна мати резервуари чистої води для забезпечення гарантованої подачі води у "години пік", у випадку перебоїв з подачею води внаслідок аварій, для забезпечення періоду контакту при хлоруванні або постійній швидкості потоку при знезаражуванні ультрафіолетовими променями, а також для зовнішнього гасіння пожежі. Резервуарів повинно бути не менше двох. Обмін води в резервуарах необхідно забезпечувати в термін, що не перевищує 48 годин. У кожному резервуарі слід зберігати половину об'єму води для забезпечення виконання ремонтних робіт. Для огляду та очищення резервуарів передбачають люки, скати, драбинки. Очистку і дезінфекцію резервуарів в плановому порядку проводять в залежності від показників якості води, але не рідше 1 разу на квартал. На кожному резервуарі повинен бути трафарет:

Водобак N _____

Об'єм куб. м _____

Очищений _____ 19 __ р.

Продезінфікований _____ 19__ р.

4.5. Дезінфекцію резервуарів-накопичувачів та водопровідних мереж необхідно проводити згідно з чинною інструкцією щодо здійснення контролю за знезаражуванням господарсько-питної води і за дезінфекцією водопровідних споруд хлором після промивання при аваріях, ремонтних роботах, а також за розпорядженням територіальних санітарно-епідеміологічних станцій і під їх контролем та фіксуватися у спеціальному журналі.

4.6. Знезаражування води, яка надходить на технологічні потреби молочного підприємства, слід проводити в залежності від характеристики джерел водозабезпечення, у тому числі водопроводу міста, і якості води.

Показання до знезаражування і вибір методу визначаються згідно з діючими методичними вказівками щодо організації і контролю водозабезпечення молочних заводів.

4.7. Вода, яка використовується для побутових і технологічних потреб, що пов'язані з виробництвом продукції (у тому числі приготування миючих і дезінфікуючих розчинів, миття і ополіскування обладнання, молочних цистерн, фляг і пляшок, охолодження дитячих молочних продуктів, в автоклавах, безпосередньо діючих стерилізаторах і охолоджувачах різного типу), повинна відповідати вимогам діючого ГОСТу 2874-82.

Для охолодження молочних продуктів в технологічних апаратах необхідно використовувати крижану воду з температурою +1 град. ... +2 град. С, яка циркулює по закритій системі і відповідає вимогам діючого ГОСТу 2874-82.

Воду від водяної секції охолоджувальних і пастеризаційних установок можна використовувати для системи гарячого водозабезпечення (прання, виробничого одягу, миття підлоги, миття обладнання, що не має безпосереднього контакту з продукцією).

4.8. Для забезпечення зворотних систем холодильних установок, повітряних компресорів, вакуум-випарних установок, для зовнішнього миття автомашин, розхолодження продувної води котельні, поливу території може використовуватись технічна вода.

Водопровід технічної води повинен бути окремим від водопроводу питної води. Обидві системи водозабезпечення не повинні мати між собою ніяких сполучень і трубопроводи слід пофарбувати в різні кольори.

Відповідні точки водозабору повинні мати написи "Вода питна", "Вода технічна".

4.9. Після кожного ремонту водопровід підлягає обов'язковій промивці та дезінфекції із наступним лабораторним дослідженням води перед подачею її на підприємство. Контрольні проби води відбираються безпосередньо після заключної дезінфекції із 5 найбільш небезпечних в епідеміологічному відношенні місць: на ввіді, із резервуару, у заквасній, перед пляшкокомийною машиною і в апаратному цеху. Облік і реєстрація причин аварій і ремонтів водопроводу і каналізації, а також причин відсутності пари і холоду ведуться в спеціальному журналі, де відмічається дата і причини ремонту, спосіб і час заключної дезінфекції, прізвище, ім'я, по батькові працівника, який її проводив, проведення бакконтролю (ким, коли, дата і час початку експлуатації після ремонту) (додаток 1).

4.10. У виробничих приміщеннях слід передбачати:

- змивні крани із розрахунку один кран на 250 квадратних метрів площі в цехах, де можливі розливання молока або попадання продукції на підлогу, але не менше одного змивного крану на приміщення, кронштейни для зберігання шлангів;

- для миття рук у цехах повинні бути встановлені раковини з підведенням холодної і гарячої води із змішувачем, забезпечені милом, щіточкою, дезінфікуючим розчином (розчином дезінфікуючого засобу, дозволеного до використання на молокопереробних підприємствах Міністерством охорони здоров'я України), електрорушниками або рушниками разового користування. Раковини повинні розміщуватися у кожному виробничому цеху біля входу, а також у місцях, зручних для користування ними, на відстані не більше 15 метрів від робочого місця;

- для забезпечення робітників питною водою повинні бути обладнані питні фонтанчики або встановлені сатуратори. Температура води повинна бути в межах (8 - 20) град. С. Сатураторні установки повинні відповідати вимогам Правил устроювання и безопасной експлуатации сосудов, работающих под давлением, затверджених, із змінами і доповненнями, Держміськтехнаглядом СРСР від 25.12.73, і забезпечувати механічне миття.

Питні фонтанчики або сатураторні установки встановлюють на відстані не більше 70 метрів від робочого місця.

4.11. Питна вода, що подається на побутові та виробничі потреби підлягає лабораторним дослідженням.

Аналіз води слід проводити у відповідності з діючим ГОСТом 2874-82 не рідше одного разу у квартал.

Вода повинна досліджуватись на уводі, в накопичувальному резервуарі, у виробничих цехах.

В залежності від епідеміологічної ситуації в зоні розташування молокопереробного підприємства і на території сировинної зони кратність дослідження води змінюється незалежно від джерела водозабезпечення. Кратність дослідження води встановлює санепідстанція.

4.12. Для видалення виробничих і побутових стічних вод підприємства повинні бути каналізовані. Каналізаційна мережа повинна з'єднуватися з міською каналізацією або мати власну систему очисних споруд. При скиданні в міські очисні споруди умови відведення стічних вод визначаються діючими СанПин 4630-88.

Підприємства повинні бути обладнані каналізацією, яка забезпечує видалення господарсько-фекальних та атмосферних вод відповідно до СНиП 2.04.03-85, СНиП 2.04.01-85, СН 496-77.

Порядок знешкодження та спуску побутових та виробничих стічних вод погоджується з місцевими установами санітарно-епідеміологічної служби, природоохоронними органами і здійснюється в суворій відповідності до вимог СанПин 4630-88.

Забороняється розташовувати санітарні вузли над виробничими та складськими приміщеннями. Каналізаційні стояки з виробничими стояками дозволяється прокладати в оштукатурених коробах і без ревізій.

Побутова каналізація повинна бути окремою від виробничої і мати самостійний випуск. Виробничі приміщення, відділення для миття, душові туалети, місця для зберігання чистого і брудного санітарного та робочого одягу, приміщення для прийому їжі, кімната для медогляду і манікюра, приміщення для особистої гігієни жінки повинні бути обладнані каналізаційними трапами.

4.13. Для локальної очистки виробничих стоків належить передбачати:

- збирання першого ополоску від миття ємкостей, обладнання трубопроводів з наступним його використанням;
- нейтралізацію кислих та лужних стоків до рН від 6,5 до 8,5;
- очистку стічних вод від зовнішнього миття автомашин;
- встановлення жируловлювачів для стічних вод із цехів по виробництву масла.

4.14. Забороняється без відповідної очистки скидати у відкриті водойми виробничі й побутові стічні води, а також обладнувати поглинаючі колодязі.

4.15. На підприємствах невеликої потужності, які розташовані в населених пунктах і не мають централізованої системи каналізації для видалення стічної води і рідких нечистот, з дозволу міських органів санепідемслужби допускається обладнання вогнепроникних приймачів, компактних установок на відстані не менше ніж 25 м від виробничих і складських приміщень. Стічні води у цьому випадку вивозять спеціальним транспортом при наповненні не більше як 2/3 об'єму у місця, погоджені з міськими органами санепідемслужби.

4.16. Якщо на території підприємства є неканалізовані туалети, то споруджують водонепроникні приймачі, які повинні споруджуватись при їх наповненні не більше, ніж на дві третини. В цих туалетах повинні бути шлюзи, в яких встановлюють вішалки для одягу, бачки з водою і дезінфікуючими розчинами, а також мило, рушники паперові або разового користування. Туалети щоденно миють і дезінфікують.

5. Санітарні вимоги до освітлення, опалення, вентиляції та кондиціонування повітря

5.1. Освітлення виробничих та допоміжних приміщень повинно відповідати діючим санітарним вимогам до природного і штучного освітлення, нормам проектування ВСТП 6.01-87 та СНиП II-4-79.

5.2. Для загального освітлення виробничих приміщень слід застосовувати переважно люмінесцентні лампи. У приміщеннях з важкими умовами середовища або які тимчасово відвідує обслуговуючий персонал (термостатні, холодостатні, посольні відділення, складські приміщення тощо) слід використовувати лампи розжарювання.

5.3. Світильники з люмінесцентними лампами повинні мати захисну сітку, розсіювач або спеціальні лампові патрони, які виключають можливість випадання ламп із світильників; світильники із лампами розжарювання - суцільне захисне скло.

5.4. Для освітлення приміщень з відкритими технологічними процесами (виробництво кисломолочного сиру, твердого сиру та інших продуктів у ваннах без кришок) світильники слід розміщувати таким чином, щоб уникнути можливості попадання їх уламків у продукт.

5.5. Світлові прорізи забороняється загороджувати тарою, обладнанням як всередині, так і зовні приміщення. Не допускається заміна скла непрозорим матеріалом.

У разі зміни призначення виробничого приміщення, а також при переносі або заміні одного обладнання іншим, освітлення цього приміщення слід привести у відповідність з новими умовами, без порушення норм освітлення.

5.6. У виробничих цехах і допоміжних приміщеннях вентиляція або кондиціонування повітря повинні передбачатися для забезпечення встановлених діючими санітарними і технологічними нормами метеорологічних умов та чистоти повітря відповідно до діючих будівельних норм і правил, ВСТП 6.01-87 та ГОСТ 12.1.005-88.

5.7. Метеорологічні умови у робочій зоні виробничих приміщень слід визначати відповідно ГОСТ 12.1.005-88, СН 4088-86.

5.8. У цехах із відкритим технологічним процесом, кисломолочного сиру, твердого сиру, в цехах по виробництву дитячих продуктів, а також в заквасній, в цехах для розфасовки згущеного молока з цукром, стерилізованого молока тощо повинна бути передбачена очистка приточного повітря від пилу.

5.9. Кількість повітря, яке необхідно подавати у приміщення для забезпечення необхідних параметрів повітряного середовища, у робочій або у обслуговуючій зоні приміщень слід визначати розрахунком на підставі кількості тепла, вологи і шкідливих речовин (вуглекислого газу, аміаку тощо), які поступають у приміщення; при цьому необхідно враховувати нерівномірність їх розподілу за висотою і площею приміщень.

Кратність обміну повітря окремих приміщень, виробничих і підсобних будівель допускається визначати згідно з додатком 4 ВСТП 6.01-87.

5.10. Обладнання, яке інтенсивно виділяє тепло і вологу, повинно забезпечуватися місцевим відсмоктуванням повітря із робочої зони. Обладнання, яке призначене для розпилювальної сушки молока і молочних продуктів, повинно бути забезпечене індивідуальними, спеціалізованими системами очистки.

Викидання в атмосферу повітря, яке видаляється загальнообмінною вентиляцією і місцевим відсмоктуванням, передбачається не очищувати.

6. Вимоги до виробничих і допоміжних приміщень

6.1. Виробничі та допоміжні приміщення повинні відповідати гігієнічним та технологічним вимогам. Виробничі приміщення повинні мати між собою технологічний зв'язок і розташовуватися за ходом технологічного процесу, не допускаючи перехрещення потоків сировини та готових виробів, чистого та використаного посуду, а також повинні бути створені необхідні умови для дотримання виробничої та особистої гігієни працюючим персоналом. Розташування виробничих цехів повинно забезпечувати поточність технологічних процесів та по можливості мати найкоротші і прямі комунікації молокопроводів.

6.2. Розміщення виробничих і підсобних приміщень в підвальних приміщеннях не допускається за виключенням холодильних камер і складських приміщень для тари та інвентаря.

6.3. Вікна, які відчиняються, фрамуги, квартирки не повинні бути доступними для проникнення комах.

6.4. Приміщення по переробці молока залежать від його профілю та потужності і мають відповідати затвердженому у чинному порядку проекту для даного типу підприємства. Обов'язково мати такі виробничі, підсобні і складські приміщення:

- приміщення по прийманню молока, апаратна, основне виробництво, відділення фасування;
- холодильних камер для зберігання готової продукції;
- склад для зберігання допоміжної сировини (немолочних компонентів);
- склад для зберігання тари, таропакувальних і допоміжних матеріалів;
- склад для зберігання миючих речовин;
- відділення для заквашування;
- відділення для миття;
- лабораторії.

6.5. Входи у виробничі приміщення підприємств повинні бути обладнані шкребками, фатами або металевими сітками для очищення взуття від бруду і дезінфікуючими килимками.

6.6. Приймання молока в залежності від профілю підприємства, його потужності і розташування проводять у закритому приміщенні або на розвантажувальній платформі з навісом, чи в приймально-промивних боксах проїзного типу.

Платформи або приміщення для приймання повинні бути обладнані кронштейном і шлангом для перекачування молока. Шланги для відкачування молока із фляг або через люк цистерни повинні бути виготовлені із матеріалу, дозволеного для використання в харчовій промисловості, та закінчуватися кінцевиком із нержавіючої сталі завдовжки 80 - 100 см. Для відкачування молока із цистерн використовуються шланги з накладною гайкою, яка повинна з'єднуватися з вихідним патрубком цистерн.

6.7. Виробництво кормових продуктів (ЗНМ тощо) повинно бути ізольованим від цехів по виробництву молочних продуктів і мати відокремлене сировинне відділення. Підготовку, обробку, зберігання припасів, матеріалів, харчових компонентів слід проводити в окремих приміщеннях.

Для складання готової продукції повинні бути піддони, стелажі, контейнери.

6.8. Розфасовку готової продукції для дитячих молочних продуктів слід проводити в окремих приміщеннях, обладнаних бактерицидними лампами.

6.9. Приготування розчинів харчових компонентів із борошна, цукру, білкових добавок тощо необхідно проводити в окремому приміщенні.

6.10. На підприємствах стіни основних виробничих приміщень (ділянка приймання молока, апаратне відділення, цехи виробництва, молочних продуктів, заквашувальне відділення, фасувальне відділення) повинні бути облицьовані глазурованою плиткою на висоту 2,5 м; у відділеннях для миття, лабораторії - на висоту 1,8 м. Стіни і стелі решти приміщень, в тому числі виробничих приміщень, повинні бути поштукатуреними, побіленими або пофарбованими вологотривкими фарбами світлих відтінків, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України до використання в харчовій промисловості. Стіни у камерах зберігання готової продукції, термостатних, холодостатних, а також адміністративних приміщеннях допускається фарбувати емульсійними або іншими дозволеними фарбами.

У складах зберігання допоміжної сировини і матеріалів слід проводити вапняну побілку стін.

В основних цехах по виробництву дитячих молочних продуктів стіни на всю висоту повинні бути облицьовані глазурованою плиткою або іншими матеріалами, дозволеними для цих цілей Міністерством охорони здоров'я України.

6.11. Висота виробничих приміщень від підлоги до стелі повинна бути не менше, як 3,2 м, а приміщення енергетичного і транспортно-складського господарства - не менше 3,0 м.

6.12. Фарбування або побілка стін і стелі всіх виробничих, підсобних і побутових приміщень повинні проводитися у міру забруднення, але не рідше двох разів на рік фарбою світлих тонів. Одночасно з побілкою необхідно здійснювати дезінфекцію.

6.13. При появі плісняви стелі і кутки виробничих приміщень слід терміново очищати та фарбувати із додаванням у розчин фунгіцидних речовин, антимікробних препаратів, дозволених до застосування Міністерством охорони здоров'я України для підприємств харчової промисловості.

6.14. Підлога у виробничих приміщеннях повинна бути не слизькою, кислототривкою, водонепроникною, мати рівну поверхню з нахилом для стоку рідини до трапів, лотків, які розміщують осторонь від робочих місць.

На складах готової продукції, у холодостатній і термостатній камерах складах і коморах для збереження допоміжних матеріалів рекомендується робити мозаїчну підлогу, в гардеробних і адміністративно-господарських приміщеннях і лабораторії - з лінолеуму або з матеріалу, дозволеного до застосування Міністерством охорони здоров'я України.

6.15. Для захисту від проникнення гризунів у приміщення, які призначені для переробки сировини і зберігання продукції, останні слід огорожувати сталюю сіткою з гніздами, не більшими 12 x 12 мм:

- стики перегородок з підлогою: сітка повинна закладатися на 5 см нижче рівня суто підлоги під штукатурку стіни на висоту не менше 0,5 м від рівня підлоги;

- отвори у вентиляційних каналах;

- нижню частину дверей на висоту 25 см.

Отвори у стінах, перегородках і перекриттях для пропуску трубопроводів повинні щільно замуруватися.

6.16. Усі внутрішньоцехові водопровідні, каналізаційні, парові, газові труби для зовнішньої відмінності повинні бути пофарбовані в умовні кольори.

6.17. Для дотримання чистоти у виробничих приміщеннях встановлюють металеві або педальні бачки з кришками, а також корзини з полімерних матеріалів для збору санітарного браку та сміття. Бачки та корзини повинні щоденно очищатися, промиватися і дезінфікуватися дезінфікуючими засобами, дозволеними до застосування в харчовій промисловості Міністерством охорони здоров'я України.

Забороняється зберігати у виробничих приміщеннях миючі, дезінфікуючі засоби, відходи, інвентар і обладнання, які не мають безпосереднього відношення до виробничого процесу.

6.18. Зберігання прибирального інвентаря, миючих і дезінфікуючих засобів здійснюється в окремих приміщеннях. Інвентар (відра, щітки тощо) повинен бути маркірований і закріплений за виробничими, допоміжними і підсобними цехами.

6.19. Біля робочих місць поблизу технологічного обладнання вивішують попереджувальні надписи, графіки миття, дезінфекції обладнання.

6.20. В планах роботи підприємства передбачати не рідше одного разу на місяць санітарні дні для проведення генерального прибирання і дезінфекції усіх приміщень, обладнання, інвентаря і необхідного поточного ремонту.

Графік проведення санітарних днів погоджується з територіальними санітарно-епідеміологічними службами. На великих підприємствах (проектна потужність понад 5 т в зміну) допускається проведення санітарних днів в окремих цехах, по черзі.

6.21. Для організації і проведення санітарного дня на кожному підприємстві створюється санітарна комісія в складі осіб з інженерно-технічних працівників, працівників лабораторії.

Перед проведенням санітарного дня комісія встановлює обсяг робіт, які необхідно виконати, і потім перевіряє їх виконання.

6.22. За своєчасне і якісне проведення миття і профілактичної дезінфекції несе відповідальність начальник цеху (майстер), а також спеціаліст лабораторії підприємства, призначений наказом директора, закріплений за даним цехом, який здійснює контроль за правильністю виконання дезінфекції і визначає необхідність її проведення.

6.23. Щоденний контроль санітарного стану приміщень, обладнання, інвентаря, робочих місць здійснює лабораторна служба підприємства.

6.24. Облицьовані плиткою панелі, а також внутрішні двері в туалетах і виробничих цехах, заквасочних відділеннях не рідше одного разу на тиждень промивають гарячою водою з милом і дезінфікують дезінфікуючим засобом, дозволеним до застосування Міністерством охорони здоров'я України. Ручки дверей, поверхню під ними і нижню частину дверей, крани раковин промивають і дезінфікують кожну зміну.

6.25. Внутрішню поверхню віконного і фонарного скла, рами протирають і промивають не рідше одного разу на місяць. Із зовнішнього боку - не рідше двох разів на рік, а в теплу пору року - по мірі забруднення. Простір між рамами очищають від пилу і павутиння, миють по мірі забруднення.

Електроосвітлювальну арматуру по мірі забруднення, але не рідше одного разу на місяць, повинен протирати спеціально навчений персонал.

6.26. Прибирання підлоги у виробничих приміщеннях повинно проводитися у процесі роботи і після закінчення зміни. В цехах, де за умовами виробничих процесів підлога забруднюється жиром, її слід промивати гарячим мильно-лужним розчином або іншими мийними знежирюючими речовинами, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України, а потім дезінфікувати.

Після промивання і дезінфекції підлоги вода повинна бути видалена, підлогу слід утримувати в сухому стані.

6.27. Трапи, умивальники, раковини, урни ретельно очищають, промивають і дезінфікують по мірі забруднення та після закінчення роботи кожної зміни дезінфікуючими засобами, дозволеними до застосування в харчовій промисловості Міністерством охорони здоров'я України.

6.28. Сходи промивають по мірі їх забруднення, але не рідше одного разу на добу. Перила щоденно ретельно протирають вологою тканиною і дезінфікують дозволеним до застосування дезінфікуючим засобом.

6.29. Виробничі корпуси молокопереробних підприємств малої потужності (модульного, контейнерного, блочного типу тощо) можуть бути зведені з легких металевих конструкцій, що мають антикорозійний захист. При цьому контейнерні блоки повинні бути виконані у вигляді міцного сталюого каркасу. Стіни можуть бути встановлені із багатшарових легких фіброцементних листів чи інших панельних матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України. Панелі необхідно щільно підганяти одна до одної. Вони мають бути вогнетривкими і стійкими до миючих, дезінфікуючих засобів та водяного пару. Для ізоляції стін допускається використання матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

Покрівля має бути багатшаровою і забезпечувати стійкість погодним умовам.

Підлога у виробничих приміщеннях повинна бути стійкою до кислот, миючих засобів.

7. Санітарні вимоги до побутових приміщень

7.1. На підприємстві повинні бути передбачені санітарно-побутові приміщення відповідно до ВСТП 6.01-87, СНІП 2.04.09-87:

- гардеробна для верхнього і домашнього одягу і взуття;
- душові приміщення по типу санпропускників;
- туалети з умивальниками;
- місця для зберігання чистого і брудного санітарного та робочого одягу;
- приміщення для прийому їжі;
- кімната для медогляду і манікюрна;
- приміщення для особистої гігієни жінки.

7.2. Побутові приміщення для працівників виробничих цехів молокопереробних підприємств повинні бути обладнані за типом санпропускників. При вході в побутові приміщення має бути килимок, який кожну зміну змочують дезінфікуючим засобом, дозволеним до використання на харчових підприємствах Міністерством охорони здоров'я України.

7.3. Спеціалізовані цехи по виробництву рідких і пастоподібних дитячих молочних продуктів повинні мати побутові приміщення, відокремлені від загальнозаводських.

7.4. Душові повинні розміщуватися суміжно із гардеробними. Гардеробні для спецодягу і санітарного одягу розміщують, як правило, у приміщенні, ізольованому від гардеробних для верхнього і домашнього одягу.

7.5. Санітарний одяг перуть і зберігають на виробництві окремо від спецодягу, його забороняється виносити за територію підприємства. До санітарного одягу відносять: халати, ковпаки, хустинки, виготовлені із гладенької бавовняної тканини світлого кольору, а до спецодягу - халати, куртки, брюки, фартухи, гумові чоботи для працівників, що миють танки, інвентар, обладнання, прибирають приміщення.

Санітарний одяг підлягає санітарній обробці в пункті прання лише на підприємстві. Не допускається спільне зберігання санодеягу з власним одягом у гардеробі. При виході із виробничих приміщень санодег знімають. Не допускається в ньому заходити в туалети. За певними виробничими ділянками або технологічними операціями закріплюється санодег з різними помітками. Санітарний одяг підлягає обміну на чистий після кожної зміни, але у випадках його забруднення заміну проводять негайно. Санітарний одяг своєчасно ремонтують, він повинен бути охайним і чистим. Для попередження попадання у молоко і молочні продукти гудзиків від халатів доцільно застосовувати халати з поясом.

7.6. Зберігання одягу працівників основного виробництва повинно провадитися відкритим способом, для чого гардеробні побутових приміщень обладнують вішалками або відкритими шафами і лавками, підставками для взуття.

7.7. При кількості жінок, які працюють у найбільш багаточисельній зміні, що перевищує 100, обладнують приміщення для особистої гігієни жінки. При меншій кількості працюючих жінок обладнують спеціальну гігієнічним душем при туалеті у побутових приміщеннях.

7.8. Туалети повинні бути каналізовані, утеплені, мати шлюзи, обладнані вішалками для санітарного одягу, раковини для миття рук із змішувачами гарячої і холодної води (водопровідні крани необхідно обладнувати ричаговим або педальним управлінням). Крім того, для миття рук повинні бути: мило, щіточка, пристрій для дезінфекції рук, заправлений дезінфікуючим розчином, електрорушник або паперові рушники разового користування.

Унітази в туалетах необхідно обладнувати педальним спуском, а туалети - із самозакриваючими дверима.

Встановлення туалетів проводять із розрахунку на 15 чоловік працюючих тієї чи іншої статі - один унітаз.

7.9. Стіни в душових облицьовують глазурованою плиткою висотою 1,8 м; в гардеробних для санітарного одягу, білизняній для видачі чистого одягу, у санітарних вузлах, у кімнаті особистої гігієни жінок - на висоту 1,5 метра, вище - фарбують дозволеними фарбами; в інших приміщеннях допускається фарбування або побілка стін. Стелі білять, а підлогу покривають керамічною плиткою.

7.10. Побутові приміщення необхідно щоденно після закінчення роботи ретельно прибирати: очищати від пилу, підлогу та інвентар промити мильно-лужним розчином і гарячою водою; шафи у гардеробних очищати вологим способом і не рідше одного разу на тиждень дезінфікувати шляхом зрошення дезінфікуючим розчином або протирати тканиною, змоченою дозволеним дезінфікуючим засобом.

7.11. Усі викладені плиткою панелі або пофарбовані стіни слід періодично протирати вологою тканиною. Дезінфекцію їх провадити не рідше одного разу на тиждень, а також за вимогами закладів санітарно-епідеміологічної служби.

7.12. Санітарні вузли та обладнані кімнати гігієни жінок у міру необхідності, але не рідше одного разу в зміну, ретельно очищають, промивають водою, після чого дезінфікують.

При кожному прибиранні у туалеті (2 - 3 рази на день) протирають окремо виділеною тканиною, змоченою дезінфікуючим засобом, дозволеним до застосування, вентиля водопровідних кранів, а також ручки і защипки дверей, спускові ручки та інші поверхні, яких торкаються руки людини при відвідуванні туалету.

Унітази у міру забруднення очищають від нашарування солей засобами, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України, та промивають водою.

Перед входом у туалет повинен бути килимок, який необхідно зволожувати 2 - 3 рази за зміну дозволеним Міністерством охорони здоров'я України дезінфікуючим засобом. Контроль ефективності періодично провадить лабораторія підприємства.

7.13. Для прибирання і дезінфекції санітарних вузлів слід виділити спеціальний інвентар (відра, щітки, совки тощо), який має сигнальну (червону) позначку фарбою.

Після кожного прибирання весь інвентар слід занурювати на 2 години в розчин хлорного вапна або дезінфікуючий розчин дозволений Міністерством охорони здоров'я України.

Для прибирання санітарних вузлів і кімнат особистої гігієни жінок слід виділити спеціальний персонал, а прибиральний інвентар зберігати окремо від інвентаря інших приміщень.

7.14. Пункти харчування можуть розміщуватися у складі побутових приміщень або в окремо розташованих приміщеннях. Кількість посадочних місць повинно складати не менше 40 % від числа працюючих в одній зміні.

Кімнати для споживання їжі оснащують кип'ятильниками, холодильниками, раковинами для миття посуду і рук, шафами для продуктів і посуду. При кількості робітників понад 200 чоловік споживання їжі організують в їдальні. Біля входу в їдальню встановлюють умивальники із змішувачами гарячої і холодної води та з електрорушниками або з рушниками одноразового використання, при необхідності обладнуються гардеробні. Кількість гачків на вішалках повинна відповідати кількості посадочних місць.

Приймати їжу безпосередньо в цеху не дозволяється.

7.15. Категорично забороняється використовувати побутові приміщення для інших потреб.

7.16. При цехах по виробництву продуктів для дітей раннього віку повинні бути передбачені кімнати для додаткової санітарної підготовки працівників до роботи (дезінфекція рук, одягання марлевих пов'язок, спеціального одягу тощо). Перед входом в цехи дитячих молочних продуктів повинні бути дезінфікуючі килимки.

В приміщенні повинно бути передбачене місце для зберігання марлевих пов'язок. Чисті та використані марлеві пов'язки зберігаються окремо.

8. Вимоги до технологічного обладнання, апаратури, інвентаря, посуду і тари

8.1. Технологічне обладнання, апаратура, прокладки та ущільнення, інвентар, посуд і тара повинні виготовлятися із матеріалів дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту із харчовими продуктами.

8.2. Застосування обладнання із оцинкованої сталі, нелуженої міді, а також емальованого посуду та інвентаря не допускається.

8.3. Ванни, металевий посуд, спуски, лотки, жолоби тощо повинні мати гладенькі внутрішні поверхні, які легко очищаються, без щілин, зазорів, виступаючих болтів або заклепок, що утруднює очищення. Слід уникати використання матеріалів, які погано миються і дезінфікуються, у тих місцях, де вони можуть бути джерелом забруднення.

8.4. Робочі поверхні (покриття) столів для обробки харчових продуктів повинні бути гладенькими, без щілин і зазорів, виготовлені з нержавіючої сталі або полімерних матеріалів дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

8.5. При необхідності фарбування зовнішніх поверхонь технологічного обладнання і апаратури повинні застосовуватися фарби світлих тонів (крім обладнання, виготовленого або облицьованого нержавіючим матеріалом), які не містять шкідливих домішок. Фарбування інвентаря свинцевими білилами, суриком тощо не допускається.

8.6. Технологічне обладнання повинно розташовуватися у відповідності з технологічною схемою і забезпечувати поточність технологічного процесу. Комунікації молокопроводів повинні бути як найкоротшими і прямими, виключати зустріч потоків сировини і готової продукції.

8.7. При розміщенні обладнання слід дотримуватися вимог, які забезпечують проведення санітарного контролю за виробничими процесами, якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також можливість миття, прибирання і дезінфекції приміщень і обладнання.

8.8. Обладнання, апаратура і молокопроводи слід монтувати таким чином, щоб забезпечувалося повне зливання молока і миючих розчинів. Усі частини, які контактують з молоком і молочними продуктами, повинні бути доступними для очищення, миття і дезінфекції; молокопроводи повинні бути роз'ємними.

Незахищені скляні термометри не повинні безпосередньо торкатися продукту.

8.9. Резервуари для переробки і зберігання молока, вершків, нормалізованих сумішей та інших молочних продуктів (крім тих, що використовуються для виробництва кисломолочного сиру і твердих сирів) слід забезпечити кришками, які щільно закриваються.

8.10. Апарати, резервуари та інше обладнання, в яких обробляються молочні продукти, з використанням води повинні підключатися до каналізації з розривом струменя 20 - 30 мм через лійку з сифоном. Не допускається пуск води безпосередньо на підлогу.

Безпосереднє з'єднання з каналізацією виробничих апаратів не допускається.

8.11. Внутрішньозаводський транспорт і внутрішньоцехову тару слід закріпити за окремими видами сировини і готової продукції та відповідно промаркувати.

8.12. Для попередження попадання сторонніх предметів в готову продукцію необхідно періодично перевіряти справність технологічного обладнання, наявність усіх деталей та їх стан, особливо у місцях сполучень.

8.13. На молочних підприємствах малої потужності молоко підлягає проходженню через усі технологічні операції, передбачені відповідними технологічними інструкціями. Технологічне обладнання малих підприємств повинно мати повну комплектацію, необхідну для переробки молока та молочних продуктів, включаючи лабораторію, обладнання для забезпечення гарячою і крижаною водою тощо.

9. Вимоги до санітарної обробки обладнання, інвентаря, тари

9.1. Обладнання, апаратура, інвентар, молокопроводи, тара повинні щодня після закінчення кожного технологічного циклу піддаватися ретельному миттю та дезінфекції відповідно до Методичних вказівок N 2642-82 та Інструкції по санітарній обробці обладнання від 28.04.78 N 123-14/4079-7-77.

9.2. Обладнання, яке не використовується після миття і дезінфекції більше 6 годин, повторно дезінфікується перед початком роботи. Контроль якості миття і дезінфекції здійснює лабораторія підприємства безпосередньо перед початком роботи.

9.3. Санітарну обробку резервуарів для виробництва і зберігання молочних продуктів слід проводити після кожного їх спорожніння.

9.4. У випадку вимушених простоїв обладнання з причин технічних неполадок або перерв у подачі молока протягом двох годин і більше молоко або нормалізовані суміші повинні бути злиті і направлені на повторну пастеризацію, а трубопроводи і обладнання промиті і продезінфіковані.

9.5. Для миття обладнання повинно бути передбачене централізоване приготування мийних і дезінфікуючих розчинів, для чого можуть бути використані пристрої для миття або застосування автоматизованих мийних установок.

9.6. Приготування миючих і дезінфікуючих розчинів слід проводити централізовано спеціально виділеним працівником цеху із внесенням відповідних записів у журнал (додаток 2, 3, 4).

9.7. Зниження концентрації, температури і часу циркуляції мийних і дезінфікуючих розчинів, а також порушення періодичності миття, передбаченими інструкціями, не допускається.

9.8. При відсутності пристрою для автоматичного контролю і регулювання концентрації мийних розчинів їх повинна контролювати лабораторія підприємства не менше 2 - 3 разів за зміну та при необхідності доводити до встановленої норми.

Ємкості для робочих розчинів повинні бути виготовлені із нержавіючої сталі. Концентровані луги і кислоти дозволяється наливати тільки у чисті емальовані відра або у відра із нержавіючої сталі у кількості, яка не перебільшує 70 % місткості. Відра повинні щільно закриватися кришками. Працювати з кислотами, лугами без захисних пристосувань забороняється.

9.9. Для миття і дезінфекції зворотної тари обладнують спеціальне приміщення з водонепроникною підлогою, з підведенням гострої пари, гарячої, холодної води та відводом для змивної води. Приміщення повинні бути обладнані пристосуваннями для сушки.

9.10. Для ручного миття розбірних деталей обладнання (трубопроводів, кранів, дозуючих пристроїв тощо) слід передбачати окремі приміщення з водонепроникною підлогою, обладнані трьохсекційними пересувними ваннами із штуцерами для зливання розчинів. Розташування штуцерів повинно забезпечити повне зливання розчинів. Приміщення повинні бути обладнані полицями для сушіння деталей.

Ванни для миття, особливо для миття трубопроводів, при ручній ж санітарній обробці необхідно розраховувати на повне занурювання у розчин усієї поверхні найбільш довгомірних предметів, які підлягають миттю. Секції ванн для миття маркують, зазначаючи призначення ванни в цілому, а також на кожній секції вказують її призначення, об'єм, температуру, концентрацію рідини.

Про проведення миття та дезінфекції робиться запис у журналі (додаток 5).

9.11. Миття танків вручну повинен проводити спеціально виділений і навчений персонал із внесенням відповідного запису в журнал (додаток 6).

Спецодяг використовують тільки для миття танків. Гумові чоботи, продезінфіковані в розчині дозволеного для використання дезінфікуючого засобу, одягають біля танку на гумовому килимку, змоченому дезрозчином.

Спецодяг працівників, які миють танки та інвентар для пастеризованого і сирого молока, зберігають окремо в промаркованих шафах.

9.12. Миття пляшок на пляшкомийних машинах здійснюють згідно до інструкції на кожен тип машин та інструкції з санітарної обробки обладнання; пляшки із залишками білка, механічними забрудненнями тощо перед миттям замочують та промивають вручну.

9.13. Перед заповненням молочними продуктами пляшки повинні підлягати візуальному огляду на їх цілісність, якість миття і відсутність сторонніх предметів. Електролампи на робочому місці контролера слід огородити спеціальним екраном.

Робоче місце контролера на світофільтрі повинно бути оснащене сидінням - напівм'яким стільцем, високим, з підлокотниками та підніжкою.

Для цієї роботи необхідно підбирати контролерів із перевіреном зором, причому безперервна робота контролерів на світофільтрі не повинна перевищувати 1,5 - 2 години.

9.14. Фільтруючі матеріали необхідно промивати і дезінфікувати після кожного використання. Миття і дезінфекція їх здійснюється у відповідності до Інструкції по санітарній обробці обладнання від 28.04.78 N 123-14/4079-7-77. При прийманні молока фільтруючі матеріали слід замінювати на чисті, промивати і дезінфікувати після приймання молока від кожного здавальника.

Заводи повинні бути забезпечені достатньою кількістю фільтруючих матеріалів.

9.15. Використані для пресування кисломолочного сиру мішечки після закінчення технологічного процесу негайно ретельно очищують, перуть на спеціальних пральних машинах із застосуванням мийних засобів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України та кип'ятять протягом 20 - 30 хвилин і просушують в сушильній камері відповідно до інструкції по санітарній обробці обладнання від 28.04.78 N 123-14/4079-7-77.

Обробку мішечків слід проводити в окремому приміщенні.

9.16. Транспортери, конвейєри, які контактують з харчовими продуктами, після закінчення зміни очищують, обробляють гарячим розчином миючого засобу, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до використання, після чого промивають гарячою водою.

9.17. Цистерни для перевезення молока або фляги після кожного рейсу повинні промиватися і дезінфікуватися у приміщенні для миття на молокопереробному підприємстві згідно до діючої інструктивної документації. Після миття цистерни повинні бути перевірені на чистоту та пломбовані, про що робиться відповідний запис у транспортному документі та журналі (додаток 7).

У випадку зняття пломб охороною підприємства необхідне повторне пломбування цистерн (фляг) службою охорони. У транспортному документі або у санітарному паспорті роблять запис: "Цистерна (фляга) розкривалася для огляду і повторно пломбована охороною підприємства".

Господарствам - постачальникам молока цистерни та фляги повертають ретельно помитими, продезінфікованими і пломбованими.

9.18. Мікробіологічний контроль вимитого обладнання, інвентаря, тари, цистерн для перевезення молока тощо проводиться лабораторією підприємства або територіальною санепідемстанцією без попередження, з обов'язковим записом у відповідних журналах.

Мікробіологічний контроль чистоти оцінюють по кожній одиниці обладнання не менше одного разу в декаду згідно до Інструкції по мікробіологічному контролю від 28.12.87 р. Виконавець повинен нести відповідальність за неякісно виконане миття.

9.19. У разі виявлення бактерій групи кишкової палички або перевищення нормативів по загальній кількості бактерій у змивах з обладнання, лабораторія повинна віддати результати досліджень начальнику цеху з вказівкою про термінове повторне миття і дезінфекцію обладнання. Після повторної санітарної обробки необхідно знову взяти змиви на аналіз. В разі виявлення бактерій групи кишкової палички або встановлення загальної кількості бактерій, що перевищує встановлені норми у змивах з одного і того ж обладнання, адміністрація підприємства повинна зупинити роботу цеху для проведення генерального прибирання, ретельного миття із розбиранням трубопроводів та дезінфекцією усього обладнання.

Після цього лабораторія повинна провести мікробіологічне дослідження.

9.20. На спеціалізованих підприємствах при виробництві стерилізованого молока, в цехах потужністю більше 5 т по виробництву молочних продуктів для дітей раннього віку миття і дезінфекція обладнання, контроль за концентрацією використаних засобів і підтримка режимів санітарної обробки повинні здійснюватись в автоматичному режимі.

Система миття і дезінфекції обладнання і трубопроводів повинна складатися із декількох автономних циклів:

- обладнання і трубопроводи з-під сирого молока і непастеризованих розчинів харчових компонентів;
- стерилізатори, пастеризатори і обладнання, яке працює по загальній схемі з ними;
- резервуари, молокопроводи, автомати для фасування та пакування стерилізованих молочних продуктів;
- резервуари, молокопроводи, обладнання для фасування та пакування дитячих кисломолочних сумішей та напоїв;
- резервуари, молокопроводи, автомати для фасування та пакування кефіру;
- обладнання для виробництва кисломолочного сиру.

Відповідний запис вносять у журнали (додаток 5, 6).

9.21. Для цехів дитячого харчування невеликої потужності (до 5 т) миття і дезінфекція обладнання і трубопроводів може складатися із таких циклів:

- обладнання і трубопроводи з-під сирого молока і непастеризованих розчинів харчових компонентів;
- стерилізатори, пастеризатори і обладнання, яке працює по загальній схемі з ними; резервуари, молокопроводи, автомати для фасування та пакування стерилізованих молочних продуктів;

- обладнання для виробництва кисломолочного сиру, резервуари, молокопроводи, автомати для фасування та пакування кефіру та кисломолочних сумішей і напоїв (миття слід здійснювати у вищеприведеній послідовності). Відповідні записи вносять у журнал (додаток 5, 6).

10. Основні вимоги до технологічних процесів

10.1. Усі процеси приймання, переробки і зберігання молока і молочних продуктів повинні проводитися в умовах ретельної чистоти і охорони їх від забруднення і псування, а також від попадання в них сторонніх предметів і речовин.

10.2. Молочна продукція повинна вироблятися суворо у відповідності з нормативною документацією, узгодженою Міністерством охорони здоров'я України та зареєстрованою Держстандартом. Відповідальність за дотримання умов технологічних інструкцій покладається на майстрів, технологів, завідуючих виробництвом і начальників цехів (дільниць).

10.3. Підприємства не повинні приймати молоко без довідок, які видаються щомісяця органами державної ветеринарної медицини про ветеринарно-санітарне благополуччя молочних ферм і підприємств по виробництву молока. Від індивідуальних здавальників аналогічні довідки повинні подаватися один раз на місяць.

10.4. Молоко і вершки із господарств, неблагополучних щодо захворювання тварин туберкульозом, лейкозом, бруцельозом та іншими зооантропонозними захворюваннями, слід приймати у відповідності з діючими інструкціями по боротьбі з цими інфекційними хворобами, відповідними санітарними та ветеринарними правилами та ветеринарного законодавства.

В товарно-транспортній накладній на молоко або вершки, які можна вивозити згідно ветеринарного законодавства із неблагополучних господарств, робиться запис - "Пастеризовані" і вказується температура пастеризації. Кожна партія молока або вершків із неблагополучних господарств перевіряється заводською лабораторією на ефективність пастеризації згідно з ГОСТом 3623-73 і може бути прийнята тільки після отримання негативної реакції на пероксидазу. Про результати лабораторного контролю робиться запис у журнал (додаток 8).

10.5. Молоко для виробництва дитячих молочних продуктів повинно доставлятися із спеціально відібраних ферм тільки від здорових тварин відповідати СанПін 42-123-4940-88 та ДСТ України 3662-97.

10.6. Молоко, вершки, допоміжна сировина і матеріали, які надходять для переробки, повинні відповідати вимогам відповідних ГОСТів, технічних умов, ДСТУ, [Медико-біологічних вимог N 5061-89](#), СанПін 42-123-4117-86, СанПін 42-123-4540-87, ДР 97.

Перед зливом молока молочні шланги і штуцери цистерн повинні бути продезінфіковані і сполоснуті питною водою. Після закінчення приймання молока шланги слід промити, продезінфікувати, закрити заглушкою або водонепроникним чохлам і підвісити на кронштейни.

Мийні і дезінфікуючі розчини для обробки шлангів і патрубків цистерн повинні зберігатися у спеціально промаркірованих ємкостях.

У цеху приймання молока слід мати журнал реєстрації, де вказується з якого господарства, у якому вигляді (охолоджене, пастеризоване) надійшло молоко, його сорт, кількість (додаток 8). Відбір проб молока і вершків проводити за ГОСТ 13928-84, ГОСТ 26809-86. Дослідження молока повинні проводитись згідно з діючими нормативними документами, затвердженими у встановленому порядку. У цеху приймання повинна бути забезпечена можливість приймання молока по сортах.

Прийняті молоко і вершки повинні фільтруватися і негайно охолоджуватися до температури +4 +-2 град. С або направлятися на пастеризацію.

10.7. Для виробництва знежиреного молока застосовують незбиране молоко, яке відповідає вимогам вищезгаданих діючих нормативних документів із дотриманням ветеринарно-санітарних правил.

Знежирене молоко повинно бути натуральним, свіжим, незамороженим, без патогенних мікроорганізмів і відповідати вимогам РСТ УССР 1914-81.

Знежирене молоко повинно пастеризуватись з наступним охолодженням. Допускається по узгодженню із господарством, органами державної ветеринарної медицини і санітарної служби відпуск свіжого пастеризованого неохолодженого знежиреного молока з кислотністю не більше 20 Т. Змішування знежиреного молока пастеризованого з непастеризованим не допускається.

10.8. При приймальному контролі кожної партії знежиреного молока визначають органолептичні показники, щільність, кислотність, температуру, якість пастеризації.

При періодичному контролі загальну кількість бактерій визначають один раз в 10 діб і додатково за вимогою споживача.

Гарантійний термін зберігання знежиреного пастеризованого молока 20 годин від часу закінчення технологічного процесу.

10.9. Для зберігання сирого і пастеризованого молока повинні бути окремі танки, а для подачі молока - окремі молокопроводи.

Танки для зберігання сирого і пастеризованого молока повинні бути промаркіровані.

Нормалізація молока і вершків повинна проводитися перед пастеризацією.

У апаратному цеху необхідно вести журнал, де вказується час миття, заповнення і спорожнення танків, а також куди його направлено (додаток 6).

10.10. Перед пуском пастеризаційно-охолоджувальних установок апаратник повинен перевірити наявність у приладах термограмного паперу і чорнила для запису, справність роботи зворотного клапану недопастеризованого молока, пишучих вузлів приладів, а також системи авторегулювання температури пастеризації молока. При несправності зворотного клапану робота на пастеризаторі забороняється.

10.11. На термограмі контролю температури пастеризації апаратник протягом кожного робочого циклу чорнилом повинен написати своє прізвище, тип і номер пастеризатора, дату, найменування продукту, для якого пастеризується молоко, час початку і закінчення роботи, в разі відхилення позначати хід технологічного процесу (етапи миття, дезінфекції, пастеризації молока з поясненням причин відхилення від установленого режиму).

Термограми повинні аналізуватися лабораторією і зберігатися в ній протягом року. Відповідальність за їх збереження несе завідувач лабораторією.

10.12. При відсутності контрольно-реєструючих приладів або їх несправності контроль за температурою пастеризації повинні здійснювати апаратники, які через кожні 15 хвилин роблять заміри температури термометром в захисному чохлах, а результати заносять у відповідний журнал, а також лабораторія 3 - 4 рази на зміну.

На підприємствах, незалежно від потужності, повинен здійснюватись автоматичний контроль і регулювання температури пастеризації молока з обов'язковим записом її на діаграмній стрічці.

10.13. Ефективність пастеризації молока повинна контролюватися мікробіологічним методом згідно з Інструкцією по мікробіологічному контролю від 28.12.87 р., а також за ГОСТом 3623-73.

Контроль ефективності пастеризації молока з кожного пастеризатора мікробіологічним методом повинен проводитись не рідше 1 разу на 10 діб.

Визначення ефективності пастеризації здійснюється методом дослідження кожної партії молока після заповнення резервуару на наявність фосфатази або пероксидази. У випадку присутності фосфатази або пероксидази молоко підлягає повторній тепловій обробці. На переробку чи розлив молоко може бути направленим тільки після отримання негативної реакції на фосфатазу або пероксидазу.

10.14. Після пастеризації молоко або вершки охолоджують до температури +4 град. +-2 град. С і направляють на розлив.

У випадку виробничої необхідності зберігання пастеризованого молока або вершків в резервуарах до розливу більше 6 годин при температурі +4 +-2 град. С їх слід направляти на повторну пастеризацію перед фасуванням.

10.15. Для виробництва кисломолочних продуктів молоко або вершки після пастеризації охолоджують до температури заквашування і негайно направляють на заквашування.

Категорично забороняється витримувати молоко при температурі заквашування без закваски.

10.16. При виробництві дитячих молочних продуктів молоко повинно бути одразу ж направлено на переробку:

- при виробництві кисломолочних продуктів пастеризоване молоко або суміші повинні бути охолоджені до температури заквашування і негайно заквашені;

- при виробництві пастеризованих і стерилізованих молочних продуктів молоко або суміші охолоджують до температури +4 град. +-2 град. С, після чого їх направляють на розлив або на наступну високотемпературну обробку.

10.17. При розливі молочних продуктів на розливно-закупорювальних автоматах спеціальним йоршем або щіткою видаляють із станини скляних у промаркіровані ємкості і регулярно виносять.

10.18. Продукція із битих, недолитих пляшок і пакетів із пастеризованим або стерилізованим молоком чи вершками повинна бути злита через шар лавсану, з кисломолочними напоями - через подвійний шар марлі, після чого молоко або вершки направляють на повторну пастеризацію або стерилізацію, в кисломолочні продукти на переробку.

10.19. З метою попередження попадання в продукцію сторонніх предметів при надходженні на підприємство борошна, цукру їх необхідно просівати; молоко повинно фільтруватися, очищуватися на молокоочищувачах; родзинки, какао, каву, ванілін та інші компоненти необхідно перебирати і перевіряти на наявність механічних домішок.

Особливо ретельно повинен перевірятися кисломолочний сир; який доставляється із низових заводів, для того, щоб при його дефростації і звільненні від тари не попали цвяхи, шматочки дерева тощо.

10.20. Сметана, кисломолочний сир і вироби з нього дитячим закладам повинні постачатися тільки власного виробництва. Не допускається постачання цих продуктів, які вивезені із низової виробничої мережі.

10.21. Категорично забороняється проведення ремонтних робіт і дезінфекції приміщень у період виготовлення продукції. Не допускається залишати у виробничих цехах ремонтні інструменти; під час виробничого циклу допускається проведення ремонту обладнання тільки за умови обов'язкового його огороження переносними екранами.

В кожному цеху слід вести облік предметів, які б'ються, а також повинен бути витяг з інструкції про попередження попадання сторонніх предметів у молочну продукцію.

10.22. Подачу тари та інших матеріалів для упаковки готового продукту слід здійснювати через коридори або експедицію, при цьому необхідно минати інші виробничі приміщення.

Не допускається зберігання тари і пакувальних матеріалів безпосередньо у виробничих цехах, вони повинні зберігатися в спеціально виділеному приміщенні.

10.23. Маркування продукції слід проводити згідно з нормативно-технічною документацією.

Після закінчення технологічного процесу на продукт випикується посвідчення про якість у відповідності з Інструкцією по технічному контролю від 30.12.88 р.

10.24. Температура і вологість у камері або у складі зберігання готової продукції, повинні контролюватися лабораторією 2 - 3 рази за зміну. Результати контролю фіксуються у спеціальному журналі.

10.25. Розміщення сировини, припасів, готової продукції у камері або складі для їх зберігання повинно бути суворо за партіями із зазначенням дати, зміни виготовлення і номера партії.

10.26. Випуск готової продукції повинен здійснювати експедитор, комірник або майстер, які несуть дисциплінарну відповідальність за випуск продукції.

Кожну партію готової продукції слід оформляти окремим посвідченням про якість.

На підприємствах, які виготовляють дитячі молочні продукти, повинна бути забезпечена щоденна дегустація цих продуктів із зберіганням проб до закінчення термінів реалізації.

10.27. Не допускається до реалізації продукція у забрудненні, пошкодженій упаковці, з нечіткою маркіровкою, порушеними пломбами.

10.28. Технологічний брак повинен перероблятися згідно з діючою інструкцією про порядок виявлення і обліку браку від 04.02.72 р.

10.29. Контроль сировини, яка надходить на підприємство, готової продукції, технологічних процесів, санітарно-гігієнічних умов виробництва продукції повинна здійснювати лабораторія підприємства згідно з Інструкцією по мікробіологічному контролю від 28.12.87 р., Інструкцією по технічному контролю від 30.12.88 р. та з Інструкцією по організації та проведенню мікробіологічних досліджень від 01.09.93 р., та [МВ 5.08.07/1232-96](#).

При відсутності лабораторії робота молочного підприємства забороняється.

11. Вимоги до виробництва заквасок

11.1. Відділення з виробництва бактеріальних заквасок повинне бути розміщене в одному виробничому корпусі із цехами - споживачами заквасок, ізольоване від інших виробничих приміщень і максимально наближене до цехів - споживачів заквасок. Приміщення, де готують закваски, не повинно бути прохідним. При вході у заквасочне відділення повинен бути тамбур, в якому працівники заквасочного відділення і особи, які відвідують його з дозволу керівництва підприємства, могли б міняти санітарний одяг і мити руки. Біля входу у заквасочне відділення слід обладнати дезінфікуючий килимок.

11.2. Закваски готують у суворій відповідності з діючою Технологічною інструкцією по застосуванню заквасок та бактеріальних концентратів від 20 серпня 1997 р. Приготування лабораторної закваски і активацію бактеріального концентрату здійснюють в спеціальному відділенні чистих культур при мікробіологічній лабораторії.

На заводах невеликої потужності (до 5 тонн переробки молока за зміну) приготування лабораторної закваски і активацію бактеріального концентрату допускається провадити в спеціальному боксі, обладнаному в мікробіологічній лабораторії. В цьому відділенні і боксі не допускається проведення посівів продукції і змивів при контролі за санітарно-гігієнічним станом виробництва.

11.3. Відділення чистих культур або бокс повинні бути обладнані бактерицидними лампами, які включають по закінченню роботи і залишають включеними на ніч у відсутності персоналу. Кількість ламп визначають із розрахунку потужності опромінення 2,5 Вт на куб. метр.

11.4. Приготування виробничої закваски повинно здійснюватись в спеціальному, ізольованому від виробничих цехів, приміщенні, максимально наближеному до цехів по виробництву кисломолочних продуктів.

11.5. При широкому асортименті заквасок, що виробляються (для кефіру, сметани, кисломолочного сиру тощо) в заквашувальному відділенні, повинно бути три окремих приміщення:

- для приготування заквасок на чистих культурах:

- для культивування кефірних грибків і приготування кефірної виробничої закваски;

- для миття і дезінфекції інвентаря, обладнання і тари.

11.6. На невеликих підприємствах (до 5 т переробки молока за зміну) допускається приготування заквасок на чистих культурах, кефірної та інших в одному приміщенні, але в окремих боксах.

11.7. Для стерилізації повітря в тамбурі і приміщеннях заквашувального відділення, де готують закваску, повинні бути встановлені бактерицидні лампи, а також слід передбачати очистку від пилу зовнішнього повітря, яке подається у приміщення у системах механічної поточної вентиляції.

11.8. Заходить у заквасочне відділення дозволяється тільки працівникам, які готують закваску, мікробіологу заводу і тим, хто прибирає приміщення.

11.9. У заквашувальних відділеннях не повинно бути недоступних для вологої дезінфекції поверхонь, а також руху повітря, який створюється протягами.

Не допускається проходження транспортних магістральних комунікацій (пара, холод, вентиляція та ін.), а також розташування каналізаційних стояків в заквашувальних відділеннях.

11.10. Посуд і інвентар заквашувального відділення повинні бути промарковані. Для їх санітарної обробки в мийному відділенні повинні бути встановлені двосекційні мийні ванни, пропарювач або стерилізатори.

Для зберігання чистого посуду і інвентаря мийне відділення повинне бути обладнане стелажми, спеціальними підставками.

11.11. Після використання посуду і інвентар повинні бути ретельно вимиті і продезінфіковані дозволеним для використання в харчовій промисловості дезінфікуючим засобом, пропарюванням або стерилізацією в сушильній шафі або автоклаві згідно з Методичними вказівками 1162-74.

Чисті посуд і інвентар повинні бути закриті зверху чистим пергаментом або поліетиленовою плівкою та зберігатися до використання на продезінфікованих стелажах або спеціальних підставках не більше 24 годин.

При більш тривалому зберіганні (не більше 24 год.) перед використанням чистий посуд і інвентар повинні бути знову продезінфіковані.

11.12. Стіни заквашувального відділення на висоту 2,4 м повинні бути облицьовані глазурованою плиткою, а покриття підлоги виконані із керамічної кислототривкої плитки з ретельним замазуванням швів полімерними замазками. Підлога повинна мати гладку поверхню та мати ухил до лотків і трапів.

11.13. Для приготування закваски використовують молоко не нижче I сорту, щільністю не менше 1,027 г/куб. см, без сторонніх, не властивих молоку присмаків і запахів, не містити інгібіруючих речовин.

11.14. Для приготування закваски основними способами теплової обробки є стерилізація і пастеризація.

Стерилізацію молока провадять при температурі +121 +-1 град. С. Витримка молока при цій температурі визначається ємкістю тари, в якій стерилізують молоко:

- для пляшок і колб 0,1 - 2 л - 10 хв.;

- для бідонів і ємкостей 3 - 5 л - до 15 хв.;

- для бідонів 5 - 10 л - 20 хв.;

- для бідонів і ємкостей 10 - 20 л - 30 хв.

11.15. Пастеризацію молока провадять в спеціальних заквасочних або ваннах тривалої пастеризації при температурі 92 - 95 град. С з витримкою не менше 30 хв.

11.16. При приготуванні заквасок в танках молоко нагрівають в трубчастому пастеризаторі до температури 97 +-2 град. С, перекачують в танк і витримують не менше 40 хв.

Після теплової обробки молоко забороняється переливати в інший посуд.

Охолодження молока до температури заквашування бажано проводити у потоці на пластинчатому охолоджувачі. Увесь подальший процес виготовлення закваски (заквашування, сквашування, охолодження) необхідно проводити в одній ємкості.

11.17. На кожну партію закваски оформляють якісне посвідчення після чого її передають у виробництво. Якщо закваску не використовують одразу, вона повинна бути охолоджена до +4 град. +-2 град. С. Термін зберігання лабораторної закваски на стерилізованому молоці при температурі +4 град. +-2 град. С не повинен перевищувати 120 год.

Термін зберігання закваски на пастеризованому молоці при температурі +4 +-2 град. С не повинен перевищувати 24 год.

Не допускається використання будь-якої закваски із закінченим терміном дії, а також виробничої закваски з підвищеною кислотністю.

11.18. Лабораторну і виробничу закваски на стерилізованому молоці, а також активований, бакконцентрат можна вносити в молоко вручну, попередньо обробивши край ємкості спиртом.

Виробничу закваску на пастеризованому молоці перекачують в цех по ретельно помитих і продезінфікованих трубопроводах, які повинні бути максимально короткими.

При використанні невеликих кількостей закваски, а також виробничої закваски на стерилізованому молоці допускається перенесення її у закритих ємкостях. У цьому випадку перед переливанням закваски краї ємкості із закваскою повинні протиратися спиртом з наступним фламбуванням.

Працівник, який вносить закваску, повинен одягнути чистий халат і ретельно вимити та продезінфікувати руки.

11.19. Термостати та холодильники, що використовуються для виготовлення і зберігання заквасок, забороняється використовувати з іншою метою.

11.20. Приготування лабораторної закваски, а також контроль і якість лабораторної та виробничої заквасок та активізованого бакконцентрату здійснює мікробіолог підприємства.

На невеликих підприємствах при відсутності мікробіолога приготування лабораторної закваски здійснює спеціально виділена відповідальна особа. Мікробіолог передає лабораторну закваску для приготування виробничої закваски у вихідні і святкові дні майстрові цеху.

Виробничу закваску готують спеціально виділені відповідальні особи, які здійснюють також внесення закваски в молоко при приготуванні виробничої закваски і продукту у робочі та вихідні дні. Контроль за дотриманням правил внесення закваски здійснює майстер цеху.

12. Вимоги до перевезення молока і молочних продуктів

12.1. Доставку молока і молочної продукції на підприємство слід здійснювати в пломбованих цистернах або флягах.

12.2. Перевезення молока на молокопереробні підприємства повинно проводитись спеціальними цистернами, флягами та іншими герметичними ємкостями.

Транспорт, на якому перевозять молоко у флягах, повинен бути чистими і не мати сторонніх запахів.

Перевезення інших речовин в цистернах і флягах для перевезення молока не допускається.

Ємкості для перевезення молока повинні герметично закриватися кришками із гумовими або полімерними прокладками, що допущені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. Використання для виготовлення ущільнюючих прокладок з інших матеріалів забороняється.

12.3. Термін зберігання молока на фермах до відправки на молокопереробні підприємства при температурі молока +4 град. С не повинен перевищувати 24 години, при температурі +6 град. С 18 годин, при температурі +8 град. С - 12 годин (ОСТ 10-141-88).

12.4. Перевезення молока та молочних продуктів до місця реалізації повинно здійснюватись у непошкодженій і чистій тарі у рефрижераторах або спеціалізованім транспорті.

Допускається доставка молочних продуктів у флягах на бортових машинах за умови ретельного накривання їх чистим брезентом.

12.5. Знежирене молоко, призначене для відгодівлі молодняка сільськогосподарських тварин розфасовують в автоцистерни або фляги згідно з діючою нормативною документацією.

Допускається вивозити знежирене молоко в ємкостях для транспортування незбираного молока при наявності на молочних фермах умов для їх якісного миття і дезінфекції.

Люки цистерн і фляги повинні бути щільно закриті кришками з ущільнюючими прокладками і пломбовані.

Тара, що призначена для транспортування знежиреного пастеризованого молока, після випорожнення повинна бути вимитою, продезінфікованою в господарствах працівниками молочних ферм згідно з методичними вказівками 1162-74.

12.6. У літню пору року термін завантаження і доставки продуктів з незбираного молока, які швидко псуються, при транспортуванні їх у рефрижераторах не повинен перевищувати 6 годин, спеціалізованим автотранспортом і на бортових машинах 2 години.

12.7. Транспорт, який використовується для перевезення молочних продуктів, повинен бути чистим, непошкодженим і мати санітарний паспорт, виданий територіальною санепідстанцією терміном не більше, як на 6 місяців. В'їзд машин без санітарного паспорта на територію підприємства не дозволяється.

Перед завантаженням транспорт оглядає відповідальна особа, призначена адміністрацією підприємства і яка видає дозвіл на його використання для перевезення молочних продуктів.

Без такого дозволу завантаження не допускається.

12.8. Водій-експедитор повинен мати особисту медичну книжку, спецодяг, проходити медогляд, дотримуватись правил особистої гігієни і пройти навчання за програмою гігієнічної підготовки.

13. Вимоги до особистої гігієни і охорони праці

13.1. Кожен працівник на підприємстві несе відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці.

13.2. Усі, хто оформляється на роботу і хто працює на підприємстві, повинні проходити медичний огляд згідно з вимогами, встановленими установами санітарно-епідеміологічної служби за [наказом Мінздраву СРСР від 29.09.89](#)

N 555. Не допускаються до роботи особи, що мають захворювання, вказані в наказі Міністерства охорони здоров'я України та в [Положенні про медичні огляди працівників від 31.03.94 р. N 45](#).

13.3. Позаплановане бактеріологічне обстеження працівників провадиться у відповідності з рішенням територіальної санепідемстанції.

13.4. Кожен працівник повинен мати особисту санітарну книжку, в яку регулярно заносяться результати усіх досліджень, у тому числі дані про перенесені інфекційні захворювання, проходження працівниками навчання за програмою гігієнічної підготовки.

Особиста санітарна книжка повинна зберігатися у начальника (майстра) цеху або у медпункті.

13.5. Усі новоприйняті працівники повинні пройти обов'язкове навчання за програмою гігієнічної підготовки і здати іспит з відміткою про це у відповідному журналі і в особистій санітарній книжці. У подальшому, усі працівники, включаючи адміністрацію та інженерно-технічний персонал, незалежно від стажу їх роботи, повинні один раз у два роки проходити навчання і перевірку гігієнічних знань, працівники закладу медпункту щорічно. Особи, які не здали іспит за програмою гігієнічної підготовки, до роботи не допускаються.

13.6. Для виявлення осіб із гноячковими захворюваннями шкіри медпрацівник підприємства повинен щоденно перевіряти руки персоналу на наявність таких захворювань, про що вести записи у спеціальному журналі, де вказують дату перевірки, прізвище, ім'я, по батькові працівника, результати огляду і вжиті заходи.

При відсутності у штаті підприємства медпрацівника таку перевірку повинен проводити спеціально виділений і навчений працівник або майстер цеху.

13.7. Працівники виробничих цехів повинні при появі ознак шлунково-кишкових захворювань, підвищенні температури, нагноєннях та симптомах інших захворювань повідомляти про це адміністрацію і звертатися у медпункт підприємства або інший медичний заклад для отримання відповідного лікування.

Працівники виробничих цехів повинні також повідомляти майстра цеху про всі випадки шлунково-кишкових захворювань в сім'ї.

13.8. Перед початком роботи кожен працівник цеху повинен розписатися у спеціальному журналі про відсутність у нього і членів сім'ї кишкових захворювань.

13.9. Працівники виробничих цехів перед початком роботи повинні прийняти душ, одягти чистий санітарний одяг так, щоб він повністю закривав особистий одяг, підібрати волосся під хустинку або ковпак, зняти з себе прикраси, зняти лак з нігтів, ретельно вимити руки теплою водою з милом і продезінфікувати їх дозволеним до застосування в харчовій промисловості дезінфікуючим засобом.

13.10. Кожен працівник виробничого цеху повинен бути забезпечений 4 комплектами санітарного одягу (працівники цехів по виробництву дитячої продукції - 6 комплектами), заміна одягу провадиться щоденно і у міру забруднення. Забороняється заходити у виробничі цехи без санітарного одягу.

13.11. Слюсарі, електромонтери та інші працівники, зайняті ремонтними роботами у виробничих, складських приміщеннях підприємства, повинні виконувати правила особистої гігієни, працювати в цехах у санітарному одязі, інструменти переносити у спеціальних закритих ящиках з ручками.

13.12. При виході із приміщення на територію і відвідуванні не виробничих приміщень (туалетів, їдальні, медпункту тощо), санітарний одяг необхідно знімати; забороняється одягати на санітарний одяг будь-який верхній одяг.

13.13. Категорично забороняється приносити у цех сторонні предмети (сірники, годинники, цигарки, валізи тощо) та носити ювелірні прикраси, зберігати харчові продукти в індивідуальних шафах гардеробу.

13.14. Особливо ретельно працівники повинні слідкувати за чистотою рук. Нігті на руках необхідно коротко стригти і не покривати лаком. Мити і дезінфікувати руки слід перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, при переході від однієї операції до іншої, після дотику до забруднених предметів.

Інструкції з санітарної обробки рук необхідно вивісити біля всіх умивальних раковин. На великих підприємствах рекомендується обладнати манікюрний кабінет для персоналу.

Після відвідування туалету мити і дезінфікувати руки необхідно двічі; у шлюзі після відвідування туалету, до одягання, халату і на робочому місці безпосередньо перед тим, як приступити до роботи.

При виході із туалету необхідно продезінфікувати взуття на дезінфікуючому килимку.

13.15. Чистота рук кожного працівника перевіряється не рідше двох разів на місяць мікробіологом лабораторії (без попередження) перед початком роботи, після відвідування туалету, особливо у тих працівників, які безпосередньо контактують з продукцією або чистим обладнанням. Чистота рук контролюється методами, викладеними в Інструкції по мікробіологічному контролю від 28.12.87 р.

13.16. Приймати їжу допускається тільки в їдальнях, буфетах, кімнатах для приймання їжі або інших пунктах харчування, розміщених на території підприємства або поблизу від нього.

З метою недопущення зараження працівників збудниками зооантропонозних інфекційних захворювань категорично забороняється вживати на молочних виробництвах сире молоко, воду з технічних водопроводів.

13.17. З метою охорони здоров'я та попередження виробничого травматизму всім працівникам молокопереробних підприємств слід виконувати основні вимоги з техніки безпеки та виробничої санітарії.

Умови праці на робочому місці, безпека технологічних процесів, машин, механізмів, обладнання та інших засобів виробництва, стан засобів колективного та індивідуального захисту, що використовуються, а також санітарно-побутові умови повинні відповідати вимогам нормативних актів з охорони праці ([Закон України "Про охорону праці" від 14.10.92 р.](#)).

Загальна тривалість робочого часу (зміни) на підприємствах встановлюються відповідно до чинного Положення про працю.

Трудомісткі операції по виготовленню продукції, а також процеси, пов'язані із підніманням та переміщенням важких речей, рекомендується механізувати.

Маса вантажу, що піднімається та переміщується в процесі роботи, не повинна перевищувати для жінок - 10 кг (до 2 разів на годину), для чоловіків - 30 кг.

14. Дезінсекція, дератизація, дезінфекція

14.1. На підприємствах повинні провадитися профілактичні заходи у місцях можливого виплоду мух:

- своєчасне видалення відходів і сміття;
- обробка сміттєзбірників 20 %-ним розчином хлорного вапна або вапняним молоком чи іншими визначеними для цього засобами;
- навідування сіток (марлі) на вікна, у отворах дверей.

14.2. На підприємствах повинні провадитися такі заходи для захисту сировини і готової продукції від псування і забруднення гризунами:

- закриття вікон у підвальних поверхах отворів у вентиляційних каналах захисними сітками;
- замурування отворів у стінах, підлозі, біля трубопроводів і радіаторів металевою стружкою і цементом;
- своєчасна очистка цехів та території підприємства від харчових залишків і відходів.

14.3. З метою боротьби із тарганами не треба допускати накопичення, крихт залишків напівфабрикатів на столах, полицях. При виявленні тарганів необхідно провести ретельне прибирання та дезінфекції приміщень.

14.4. Для проведення дезінфекційних, дезінсекційних і дератизаційних робіт підприємствам слід укладати договори із дезвідділеннями територіальних санітарно-епідеміологічних станцій або з відповідною службою ветеринарної медицини.

На підприємствах повинні бути розроблені щоквартальні графіки проведення значених заходів, погоджені із санітарно-епідеміологічними станціями.

15. Обов'язки адміністрації підприємства

15.1. Забезпечити на підприємстві необхідні умови для виготовлення продукції гарантованої якості у відповідності до [Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини", 1997](#).

15.2. Забезпечити проходження працівниками необхідних медичних обстежень у терміни, встановлені закладами санепідемслужби, безперечно виконувати їх розпорядження, нести відповідальність за допуск до роботи осіб, які не пройшли обстеження, а також за створення умов, необхідних для дотримання правил особистої гігієни.

15.3. Забезпечити для усіх працюючих проходження навчання і здачу іспитів за програмою гігієнічної підготовки при прийнятті на роботу і у процесі роботи.

15.4. У випадку шлунково-кишкових захворювань в населеному пункті за вказівкою санітарно-епідеміологічної служби адміністрація підприємства повинна вжити додаткових профілактичних заходів щодо попередження розповсюдження інфекції через молочну продукцію.

15.5. При надходженні сигналів від мікробіологів про незадовільні мікробіологічні показники готової продукції і по ходу технологічного процесу виробництва вживати заходи для усунення встановленнях недоліків, притягувати до відповідальності осіб, які винні у порушенні технологічних і санітарно-гігієнічних режимів виробництва.

15.6. Забезпечити усіх працівників санітарним одягом у відповідності з діючими нормами, забезпечити регулярне його прання і видачу працівникам у чистому вигляді; забезпечувати просушування робочого одягу і взуття.

15.7. Виділити спеціальний персонал для прибирання території, приміщень і забезпечити умови для якісної санітарної обробки обладнання. Не допускати до роботи, яка пов'язана із виробництвом продукції, працівників, які прибирають територію та цехових прибиральниць.

15.8. Виконувати приписи, постанови тощо органів державної служби ветеринарної медицини щодо заборони приймання молока або заборони допуску у виробництво молока і продукту із нього без попереднього знешкодження (пастеризація, кип'ятіння) із господарств, приватних молочних ферм, індивідуального сектору, неблагополучних щодо зооантропонозних захворювань.

15.9. Суворо дотримуватися вимог державної служби ветеринарної медицини щодо попередження розповсюдження збудників зооантропонозних захворювань через знежирене молоко, зворотню тару, харчові відходи, транспорт тощо.

15.10. Забезпечити доведення до відома усіх працівників підприємства санітарно-гігієнічних, ветеринарно-санітарних нормативних документів, Технологічних умов по виробництву продукції (роздача пам'яток, вивішування їх на робочих місцях), а також посадових інструкцій.

15.11. Неухильно виконувати заходи по охороні довкілля.

15.12. Кожен працюючий та той, хто влаштовується на підприємство повинен бути ознайомлений із цими Державними санітарними правилами.

Порушення санітарно-гігієнічних, ветеринарно-санітарних та санітарно-епідеміологічних правил і норм тягне дисциплінарну, адміністративну та кримінальну відповідальність згідно із [Законом України "Про забезпечення санітарного та протиепідемічного благополуччя населення"](#).

16. Контроль і відповідальність

16.1. Відповідальність за виконання даних Державних санітарних правил для молокопереробних підприємств покладається на керівників підприємств і начальників цехів.

16.2. Контроль за дотриманням цих Державних санітарних правил для молокопереробних підприємств здійснюється органами і закладами санітарно-епідеміологічної служби та державної ветеринарної медицини згідно з розподілом функцій.

16.3. Винні у порушенні цих Державних санітарних правил для молокопереробних підприємств притягуються до відповідальності згідно з чинним законодавством.

Додаток 1
до Державних санітарних
правил для
молокопереробних
підприємств

ЖУРНАЛ

обліку виявлення і ліквідації аварій та ремонтних робіт на водопроводі та каналізації

N п/п	Місце аварії	Дата і час аварії	Характер пошкодження	Дата і час проведення ремонту	Спосіб, час заключення дезінфекції	Прізвище, ім'я, по батькові працівника, що проводив заключну дезінфекцію	Результат баканалізи в води після дезінфекції водопровідної мережі	Ким, коли був проведений баканаліз води	Підпис відповідального за ділянку і того, хто проводив ремонт	Дата і час початку експлуатації після ремонту
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Додаток 2
до Державних санітарних
правил для
молокопереробних
підприємств

ЖУРНАЛ

реєстрації приготування дезінфікуючих розчинів

N п/п	Дата і час приготування розчину	Назва дез. розчину, N метод. вказівок МОЗ по застосуванню	Концентрація робочого розчину	Кількість основного розчину чи основної речовини, що взята для приготування розчину	Кількість розчинника	Кількість приготованого розчину	Ціль використання дезрозчину	Прізвище, підпис особи, що готувала розчин	Примітки
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Додаток 3
до Державних санітарних правил для молокопереробних підприємств

ЖУРНАЛ реєстрації приготування миючих розчинів

N п/п	Дата і час приготування розчину	Назва дез. розчину N метод. вказівок МОЗ по застосуванню	Концентрація робочого розчину	Кількість основного розчину чи основної речовини, що взята для приготування розчину	Кількість розчинника	Кількість приготованого розчину	Ціль виконання дезрозчину	Прізвище, підпис особи, що готувала розчин	Примітки
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Додаток 4
до Державних санітарних правил для молокопереробних підприємств

ПЕРЕЛІК дезінфекційних та мийно-дезінфекційних засобів, допущених для санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари молокопереробних підприємств

N п/п	Найменування	Концентрація, %	Призначення	Спосіб приготування	Характеристика фізико-хімічних властивостей
1	2	3	4	5	6
1	Хлорне вапно	10 (вихідна)	Для обробки контейнерів для харчових відходів	1 кг розчиняють в 10 л води, відстоюють зливають з осаду	Порошок білого кольору, лужної реакції, має запах хлору. Містить 26 - 35 % активного хлору
		5	Для обробки раковин, умивальників, унітазів	5 л вихідного розчину розводять в 5 л води	При розчиненні у воді утворює закись. Зберігає активність у водних розчинах не більше 5 діб.
		2	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	2 л вихідного розчину розводять у 8 л води	Має сильну окислюючу дію, кородує метали. В сухому вигляді розкладається під дією вологи, вуглекислоти, світла і високої температури

2.	Хлорамін Б	1,5 - 2,0	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	150 - 200 г розчиняють в 1 л води	Натрієва сіль хлораміду бензолсульфокислоти. Білий дрібнокристалічний порошок. Містить близько 26 % активного хлору.
		0,5	для гігієнічної обробки рук	5 г розчиняють в 1 л води	Добре розчиняється в воді. Розчинний зберігають активність протягом 15 діб.
3.	Хлораніон	0,1 - 0,2	Для санітарної обробки (миття та дезінфекції) обладнання, інвентарю, тари	10 - 20 г розчиняють у 10 л води	Сипкий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді. Водні розчини зберігають активність протягом 24 годин. Препарат поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою.
4.	Хлорид марок М. Т	0,2 - 0,3	Для санітарної обробки (миття та дезінфекція) обладнання, інвентарю, тари	20 - 30 г розчиняють у 10 л води	Сипкий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Хлоран марки Т випускають у таблетках. Добре розчиняється у воді. Водні розчини зберігають активність протягом 24 годин. Препарат поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою.
5.	Дезмол	0,5	Для санітарної обробки (миття та дезінфекція) обладнання, інвентарю, тари	50 г розчиняють у 10 л води	Білий або кремовий сипкий порошок з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді. Поєднує мийні властивості із дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання.
6.	Антисептол (*)		Для дезінфекції оштукатуреної поверхні	3,5 кг хлорного вапна розчиняють у 60 - 70 л	Суміш хлорного вапна та кальцинованої соди
7.	Вапняне молоко (*)		Для дезінфекції складів та приміщень	1 частину негашеного вапна розчиняють у 9 частинах води	При роботі із вапняним молоком слід користуватися індивідуальними засобами захисту (спецодега, захисні окуляри, гумові рукавиці) в зв'язку із наявністю виражених подразнювальних властивостей.
8.	Купраль		Для дезінфекції та побілки стін	Дві вагові частини мідного купоросу змішують з однією ваговою частиною алюмінієвого галуна. 1 кг одержаної суміші змішують із 7 кг погашеного вапна і 10 л теплої води	Побільна суміш. Наносять на поверхню стін та стель рівним шаром (500 - 600 побілки на 1 кв. м поверхні). Після побілки приміщення закривають на добу.
9.	Інші дезінфікуючі засоби, дозволені МОЗ України				

(*) - Готують безпосередньо перед вживанням шляхом змішування компонентів.

Додаток 5
до Державних санітарних
правил для
молокопереробних
підприємств

1	2	цистерн (фляг)	цистерн	механічний	робоча концентрація	його робоча концентрація	якості миття	дослідження	кількість бактерій у 100 куб. см змиву (тис.)	БГКП у 100 куб. см змиву	цистерни, (фляги)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Додаток 8
до Державних санітарних
правил для
молокопереробних
підприємств

ЖУРНАЛ реєстрації приймання молока

№ п/п	Дата приймання молока	Звідки надійшло молоко (господарство, приватна ферма, індивідуальний здавальник)	Кількість молока	У якому вигляді доставлено молоко (охоложене, неохоложене, пастеризоване тощо)	Реакція на якість пастеризації (для пастеризованого молока)	Органолептичні показники (колір, смак, консистенція, запах)	Група чистоти	Кислотність °Т	Масова частка жиру, %	Масова частка білку, %	Масова частка сухих речовин	Вміст солей	Наявність інгібіторів (так, ні)	Наявність домішок аномально високого вмісту бітінгів (так, ні)	Клас за репродукцією (куди наравляються мікроорганізми в тис. куб. см)	Підписав лабораторію	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18