

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова Головного
державного санітарного
лікаря України
28.12.2001 N 71
Державні санітарні правила

**ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ, ЩО ВИРОБЛЯЮТЬ
МАРГАРИНОВУ ТА МАЙОНЕЗНУ ПРОДУКЦІЮ
ДСП 4.4.4.089 - 2002**

Видання офіційне

ПЕРЕДМОВА

1. "Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію" розроблені Українським науково-дослідним інститутом олій та жирів (м. Харків) Петік П.Ф., Горшкова Л.М., Чайка З.О., Рубіна Л.В.; асоціацією "Укроліяпром" (м. Київ) Зінченко Л.І., Капшук С.П., Бевзюк Т.С., Лисенко Г.І.

В розробці брали участь:

Григоренко А.А., Семерунь І.В.	- Головне санепідуправління МОЗ України (м. Київ)
Максимчук М.М., Сінгаєвська В.С. Бутильська Н.А., Бистрова Л.Є., Глембоцька Г.В., Гуліч М.П., Ятченко О.О.	- Центральна санепідстанція МОЗ України (м. Київ) - ІГМЕ ім. О.М.Марзеева (м. Київ) АМН України

2. "Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію" підготовлено з урахуванням нових наукових досліджень.

3. "Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію" введено на заміну "Санитарных правил для предприятий маргариновой промышленности" N 946-A-71.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Одним із важливих факторів, які впливають на якість та зберігання маргаринової та майонезної продукції, є санітарний стан підприємств, що випускають цю продукцію. Готова продукція та сировина в процесі зберігання, транспортування та технологічної обробки підлягає впливу біологічних, фізичних та хімічних факторів зовнішнього середовища, що змінюють їх властивості. Тому на заводах мають бути створені такі санітарні умови, які б забезпечували біологічну повноцінність, високу якість та безпеку продукції, яка виробляється. Цьому сприяє вірно вирішені питання проектування, будівництва та обладнання маргаринових заводів, механізація процесів виробництва, дотримання технологічних режимів та санітарних правил.

Асортимент продукції, що випускається, розробляється у суворій відповідності до проектної потужності підприємства, споживчого попиту, наявності необхідних приміщень, рівня їх забезпеченості технологічним та холодильним обладнанням і погоджується з територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби на початку введення в експлуатацію та надалі при введенні нових технологій.

Ці правила визначають санітарні вимоги щодо упорядкування, обладнання та утримання підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукції, незалежно від форм власності, в тому числі для підприємств малої потужності (до 1 т/год готової продукції).

Вимоги щодо санітарного утримання підприємств виконуються в повному обсязі.

Вимоги, які стосуються упорядкування території, будівництва або реконструкції очисних споруд та виробничих процесів виконуються в строки за узгодженням з місцевими органами санітарно-епідеміологічної служби та іншими органами в установленому порядку.

Введення в експлуатацію новозбудованих або капітально відремонтованих та переобладнаних маргаринових та майонезних підприємств.

Введення в експлуатацію новозбудованих або капітально відремонтованих та переобладнаних маргаринових та майонезних підприємств та цехів повинно проводитися 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."

Вимоги цих санітарних правил є обов'язковими до виконання на всій території України.

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

ДНАОП 0.00-1.26-96 Правила будови і безпечної експлуатації парових котлів з тиском пари не більше 0.07 Мпа (0.7 кгс/кв.см), водогрійних котлів і водопідігрівачів з температурою нагріву води не вище 115 град.С. Затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України від 25.06.96 N 125

ДНАОП 1.8.10-1.06-97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 22.04.97 N 99

ГОСТ 12.1.007-76 ССБТ Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.029-80 ССБТ Средства и методы защиты от шума.

Классификация

ГОСТ 12.1.050-86 ССБТ Методы измерения шума на рабочих местах

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.032-78 ССБТ Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования

ГОСТ 12.2.033-78 ССБТ Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования

ГОСТ 12.2.061-81 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам

ГОСТ 12.2.062-81 ССБТ Оборудование производственное.

Ограждения защитные

ГОСТ 12.2.085-82 ССБТ Сосуды работающие под давлением.

Клапаны предохранительные. Требования безопасности

ГОСТ 12.2.124-90 ССБТ Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.006-75 ССБТ Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.051-87 ССБТ Средства индивидуальной защиты органов слуха. Общие технические требования и методы испытаний.

ГОСТ 1625-89 (СТ СЭВ 2337-80) Формалин технический.

Технические условия

ГОСТ 1692-85 Известь хлорная. Технические условия

ГОСТ 2263-79 Натр едкий технический. Технические условия

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

ГОСТ 5100-85Е Сода кальцинированная техническая. Технические условия

ГОСТ 14202-69 ССБТ Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки

ДСТУ 2586-94 Знаки дорожні. Загальні технічні умови. Правила застосування

ДСТУ 2908-94 Монохлорамін ХБ технічний. Технічні умови

ТУ 6-01-46-89387-16-89 Хлорамин. Технические условия

ТУ 6-00-0204889-06-91 Синтетичний миючий засіб СМЗ - 1М.

Технічні умови

ТУ У 6-00209651.160-98 Засіб мийний рідкий "ЕКСАН - ПРО".

Технічні умови

ТУ У 6-00209651.160-98 Засіб мийний рідкий "Промо - 41".

Технічні умови

ТУ У 6-00209651.162 -98 Засіб мийний рідкий "Промо - 51".

Технічні умови

ТУ У 6-00209651.162 -98 Засіб мийний рідкий "ЕКСАН - М".
Технічні умови
ТУ У 6-00209651.163 -98 Засіб мийний рідкий "Промо - 21".
Технічні умови
ТУ У 6-00209651.163 -98 Засіб мийний рідкий "Лойран - М".
Технічні умови
ТУ У 6-00209651.184 -98 Засіб мийний рідкий "Промо - 61". Технічні умови.
ТУ У 6-00209651.185 -98 Засіб мийний рідкий "Промо - 11", "Промо-12", "Промо - 13".
Технічні умови
ТУ У 6-00209651.190 -98 Засіб мийний рідкий "Промо - 81".
Технічні умови
ТУ 6-15-851-89 Засіб мийний "Дезмол". Технічна умови
ТУ 10 РФ 644 - 90 Моющее средство "РИК". Технические условия
ТУ 550.М.М.19484325.02-93 Хлоран. Технические условия
ТУ У 22902465.004-95 Хлорантоін. Технічні, умови
ТУ У 22902465.009-99 Засіб мийний технічний "Вімол". Технічні умови
ТУ У 22920528.002-97 "Дезактін". Технічні умови
СНиП II - 4 - 79 Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение.
Затверджений Держбудом СРСР 27.06.79
СНиП II - 89 - 80 Генеральные планы промышленных предприятий.
Затверджений Держбудом СРСР 30.1.2.80 N 123
СНиП 2.01.02 - 85 Противопожарные нормы. Затверджений Держбудом СРСР 04.10.85
СНиП 2.04.01 - 85 Внутренний водопровод и канализация зданий.
Затверджений Держбудом СРСР 17.12.85
СНиП 2.04.02-84 Водоснабжение. Наружные сети и сооружения
СНиП 2.04.03-85 Канализация. Наружные сети и сооружения
СНиП 2.04.05 - 91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
Затверджений Держбудом СРСР 28.11.91
СНиП 2.09.02 - 85 Производственные здания. Затверджений Держбудом СРСР 10.12.85
СНиП 2.09.04 - 87 Административные и бытовые здания.
Затверджений Держбудом СРСР 30.12.87. N 313
СНиП 2.11.01 - 85 Складские здания. Затверджений Держбудом СРСР 30.12.85
СНиП 3.05.05-84 Технологическое оборудование и технологические трубопроводы.
Затверджений Держбудом СРСР 07.05.84 N 72
ДБН А.3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення. Затверджені наказом Держкоммістобудування України 05.10.94 N 48
ОНТП 24 -86 Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности. Затверджені МВС СРСР 27.02.86
СанПіН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.
Затверджений Головним державним санітарним лікарем СРСР 5.08.88 N 4690-88
СанПіН 4630-88 - Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднення
ДСП (ДержСанПіН) Державні санітарні правила. Планування та забудови населених пунктів.
Затверджено наказом МОЗ України від 19.06.96 [N 173](#)
ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої та локальної вібрації
ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
НАОП 1.8.10-3.06-73 Норми санітарного одягу та санітарного взуття для робітників олійно-жирової промисловості. Затверджені Мінхарчопромом СРСР 12.03.73, протокол N 8
НАОП 1.8.10-3.07-73 Норми санітарного одягу та санітарного взуття для робітників наскрізних професій та молодшого обслуговуючого персоналу підприємств харчової промисловості.
Затверджені Мінхарчопромом СРСР 12.03.73, протокол N 9

НАОП 1.8.10-3.08-73 Норми санітарного одягу та санітарного взуття для інженерно-технічних працівників підприємств харчової промисловості. Затверджені Мінхарчопромом СРСР 12.03.73, протокол N 9

ДНАОП 1.8.10-3.09-98 Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості. Затверджені наказом Держнагляд праці 10.06.98, [N 115](#)

3. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ТЕРИТОРІЇ

3.1. Планування території підприємства повинно забезпечувати найбільш сприятливі умови для виробничого процесу та праці, здійснюватися у відповідності з чинними будівельними нормами та правилами.

3.2. Розміщення нових, діючих та реконструйованих підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію, повинно відповідати нормам СНіП 11-89-80, ДНАОП 1.8.10-1.06-97 та ДСП від 19.06.96 [N 173](#).

Нові підприємства необхідно розташовувати на території, передбаченій схемою або проектом районного планування, генеральним планом міста або іншого населеного пункту, проектом планування промислового району.

3.3. За функціональним використанням територію підприємства підрозділяють на зони:

- передзаводську;
- виробничу;
- підсобно-складську;

Передзаводську зону підприємства розташовують зі сторони основних під'їзних та пішохідних мереж. Розміри передзаводської зони в залежності від кількості працюючих встановлюються згідно СНіП 11-89-80.

У передзаводській зоні розміщуються 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, градірні, насосні станції, склади аміаку, мастильних засобів, палива, навіси для зберігання резервних та будівельних матеріалів, тари).

Промислові підприємства згідно ДСП слід розташовувати на підвищених ділянках з добрим природним провітрюванням з підвітряного боку відносно заселеної території. При цьому слід орієнтуватися на середньорічну та сезонну розу вітрів.

3.4. Промислові об'єкти, то є джерелами забруднення навколишнього середовища, повинні відокремлюватися від житлової забудови санітарно-захисними зонами. Основою для встановлення санітарно-захисних зон є санітарна класифікація підприємств, виробництв та об'єктів.

Згідно цієї класифікації підприємства маргаринової промисловості відносяться до IV класу з санітарно-захисною зоною 100 м., а підприємства, які виробляють майонезну продукцію відносяться, до V класу з санітарно-захисною зоною 50 м.

3.5. На зовнішній межі санітарно-захисної зони, зверненої до житлової забудови, концентрації та рівні шкідливих факторів не повинні перевищувати їх гігієнічні нормативи. Територія санітарно-захисної зони не повинна розглядатися як резерв розширення підприємства.

3.6. На території підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію, слід передбачати мінімально необхідну кількість будівель. Промислові допоміжні та складські приміщення об'єднують в одну або декілька загальних споруд. Розміщення будівель, які стоять окремо, допускається тільки при технічно-економічному обґрунтуванні або технологічній необхідності.

3.7. Будівництво тимчасових будівель і споруд на території виробничої зони діючого підприємства не дозволяється.

3.8. Гаражі на підприємстві слід передбачати лише для спеціалізованої техніки (рятувальної і пожежної служб, аварійної техдопомоги). При відсутності в районі будівництва автомобільних господарств по обслуговуванню підприємств допускається передбачати для підприємств гаражі не менше, ніж на 15 вантажних автомашин.

- 3.9. Під'їзdnі шляхи, тротуари, господарські майданчики, навантажувальні рамки повинні бути покриті твердим покриттям або асфальтовані.
- 3.10. Відстані між будівлями та спорудами в залежності від ступеня вогнестійкості та категорії виробництв слід приймати згідно з вимогами чинних СНіП 11-89-80.
- 3.11. Відстані між будівлями та спорудами з освітленням через віконні прорізи, повинні бути не менше найбільшої висоти до верху карниза будівель, споруд, які розташовані навпроти, і не менше величин, указаних у СНіП 11-89-80.
- 3.12. Будівельні та інші господарчі матеріали повинні зберігатися на складах або під навісом, а при тимчасовому зберіганні - старанно укриватися брезентом.
- 3.13. Жироловки слід розташовувати так, щоб у випадку аварії рідина при розтіканні не загрожувала затопленням підприємству або іншим промисловим, житловим та громадським будівлям і спорудам.
- 3.14. На майданчиках підприємства слід передбачити закриту мережу дощової каналізації.
- 3.15. На території не повинно бути діляниць із застійними або ливневими водами. Для стоку ливневих вод при плануванні поверхні території повинні бути передбачені ухили, спрямовані від будівель та інших споруд до водозбірників (з загальним ухилом в бік господарчого двору).
Водостоки (канали) для відводу ливневих вод повинні регулярно чиститися і своєчасно ремонтуватися.
- 3.16. Господарчий двір повинен мати зону розриву з виробничою частиною території не менше 25 м і знаходитися з підвітряного боку. Зона розриву має бути озеленена.
- 3.17. Для озеленення майданчиків підприємств слід використовувати місцеві види дерев та кущів, які мають санітарно-захисні властивості. У зоні розташування підприємств харчової промисловості забороняється використовувати насадження дерев, які виділяють при цвітінні волокнисті речовини та пухнасте насіння.
- 3.18. На території підприємства слід передбачити упорядковані майданчики для відпочинку працюючих згідно з чинними СНіП 11-89-80.
- 3.19. Для збору та тимчасового зберігання відходів та сміття повинні бути установлені водонепроникні збірники або контейнери з кришками, які щільно закриваються.
- 3.20. Розміщення збірників для сміття дозволяється не ближче 25 м від виробничих та складських приміщень на асфальтових або бетонованих майданчиках, площа яких перевищує загальну площу основи приймачів на 1 м в усі сторони.
- 3.21. Видалення відходів і сміття із сміттєзбірників проводиться регулярно з наступним миттям і дезінфекцією сміттєзбірників та майданчика, на якому вони розташовані. Дезінфекцію проводять 10% розчином хлорного вапна (на відро води 1 кг хлорного вапна), 20% розчином свіжо погашеного вапна або іншим рівноцінним дезінфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України. При централізованому збиранні сміття сміттєзбірники і контейнери доставляються на підприємство чистими та дезінфікованими.
Вивіз відходів та сміття виконується спеціальним транспортом, використання якого для перевезення сировини та готової продукції забороняється.
- 3.22. Туалети для відвідувачів, експедиторів, шоферів, розвантажувальників тощо рекомендується упорядковувати блоковано з допоміжними будівлями з самостійним виходом із туалетів на територію.
Туалети, які стоять окремо, повинні знаходитися на відстані не менше 25 м від виробничих приміщень та повинні бути підключені до каналізації.
Туалети повинні постійно утримуватися в чистоті та щоденно дезінфікуватися 10% розчином хлорного вапна або іншими рівноцінними дезінфікуючими засобами, дозволеними МОЗ України.
- 3.23. Прибирання території необхідно проводити щоденно. В літній період слід проводити регулярний полив території і зелених насаджень. Взимку територію (проїзди, проходи) необхідно чистити від снігу та криги, а під час ожеледиці посипати піском або сіллю. На території мають бути обладнані поливні крани. Прибирання території повинно бути механізовано.

3.24. Територія підприємства повинна бути обладнана дорожніми знаками, показниками швидкості руху транспорту і знаками безпеки згідно з правилами чинними в Україні. Необхідна кількість дорожніх знаків і показників та місця їх встановлення повинні обґрунтуватися схемою організації руху транспортних і пішохідних потоків.

3.25. Вантажопотоки на заводському подвір'ї не повинні мати зустрічних і, по можливості, перехресних напрямків.

4. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВОДОПОСТАЧАННЯ ТА КАНАЛІЗАЦІЇ

4.1. Водопостачання та каналізація будівель і споруд підприємств, розміщення, влаштування, експлуатація та порядок обслуговування систем водопроводу повинні відповідати вимогам СНіП 2.04.01.-85, СНіП 2.04.02-84, СНіП 2.04.03-85 і ГОСТ 12.3.006-75.

4.2. Підприємство повинно мати кількість води, достатньої для виробничих, господарсько - питних потреб, пожежегасіння та для поливу зелених насаджень.

4.3. Труби, арматура, обладнання і матеріали, які застосовуються при установці внутрішніх систем холодного і гарячого водопостачання, каналізації та водопроводів повинні відповідати вимогам СНіП 2.04.01-85. При транспортуванні і зберіганні питної води необхідно застосовувати труби, матеріали і антикорозійні покриття, дозволені МОЗ України.

4.4. Якість холодної і гарячої води, яку подають на господарсько - питні потреби, повинна відповідати ГОСТ 2874-82. Якість води, яку подають на виробничі потреби, визначається технологічними потребами.

Підприємства повинні забезпечуватися достатньою кількістю питної води, яка розраховується відповідно до проектної документації з урахуванням обсягу виробництва маргаринової та майонезної продукції і чинних норм витрачання води. Підприємства можуть підключатися до міської водопровідної мережі або мати власні артезіанські свердловини з обов'язковим обладнанням внутрішнього водопроводу відповідно до вимог чинних СНіП 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.

4.5. Система водопостачання підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукції, повинна мати резервуари чистої води для забезпечення гарантованої подачі води у "години пік" у випадку перебоїв з подачею води внаслідок аварій. Обмін води в резервуарах необхідно забезпечувати в термін, що не перевищує 48 годин. Очистку і дезинфекцію резервуарів в плановому порядку проводять в залежності від показників якості води, але не рідше одного разу на квартал.

4.6. Вибір системи внутрішнього водопостачання слід здійснювати в залежності від техніко - економічної діяльності, санітарно - гігієнічних та протипожежних вимог.

З'єднання мереж господарсько - питного водопроводу з мережами водопроводів, які подають воду непитної якості, забороняється.

4.7. Виробничі системи водопостачання повинні задовольняти технологічні потреби і не спричиняти корозії апаратури і трубопроводів, відкладенню солей і обростанню трубопроводів і апаратів.

4.8. У виробничих приміщеннях в залежності від потреби необхідно передбачати такі системи внутрішніх водопроводів:

- господарсько - питні;
- протипожежні;
- виробничі.

4.9. У системах водопостачання необхідно передбачити заходи щодо зниження шуму та вібрації арматури і трубопроводів.

4.10. Не дозволяється з'єднувати трубопроводи системи гарячого водопостачання з трубопроводами, які подають гарячу воду непитної якості на технологічні потреби.

Використовувати гарячу воду із системи водяного опалення забороняється.

4.11. Мережі технічного і технологічного водопостачання повинні бути пофарбовані згідно з ГОСТ 14202-69.

4.12. У кожному виробничому цеху та відділенні повинні бути встановлені раковини для миття рук з підведеною до них гарячою та холодною водою. Для точок з витратою теплої води необхідно встановлювати змішувачі.

Умивальники повинні бути забезпечені милом, дезинфікуючими розчинами та електричними рушниками або рушниками разового користування. Раковини повинні розміщуватися у кожному виробничому цеху біля входу, а також у місцях, зручних для користування ними.

4.13. Установку поливних кранів необхідно передбачати:

- у виробничих приміщеннях з вологим прибиранням;
- в туалетах з трьома унітазами і більше;
- у душових приміщеннях з трьома душами і більше.

4.14. Забезпечення працюючих питною водою проводиться через установки для забезпечення газованою водою або фонтанчики.

Установки для забезпечення газованою водою повинні мати обладнання для механічного миття стаканів або забезпечуватись стаканами одноразового використання.

4.15. Промислові стічні води із цехів та відділень, в яких проводиться переробка жирів та олій, повинні перед спуском в міську каналізацію пропускатися через цехові та загальнозаводські жироловки з подальшою обробкою (при необхідності) в спеціальних установках для очистки стічних вод.

4.16. Стічний трубопровід для жироловок повинен бути як можна коротшим та з достатньою кількістю ревізій.

4.17. Спуск продуктів виробництва в каналізацію навіть при аварії забороняється. На цей випадок повинна бути передбачена спеціальна ємкість.

4.18. Каналізаційні мережі для промислових стічних вод необхідно періодично очищати від осадів.

4.19. Контроль за стічними водами відбувається на виході, в міську каналізацію або у водойми. Аналізу підлягає середньодобова проба на вміст жиру, відстій за об'ємом, рН.

4.20. Очисні споруди повинні утримуватись в належному стані і не бути джерелом забруднення води, ґрунту та повітря.

4.21. Нагляд за технічним та санітарним станом очисних споруд повинен покладатися на спеціально призначену особу.

4.22. Для підприємств малої потужності допускається використання локальних очисних споруд (пісчано-гравільні фільтри, підземні поля фільтрації та інші у відповідності з обсягом: стоків, що скидаються).

4.23. Умови виведення та спуску промислових і господарчо-фекальних стічних вод повинно бути узгоджено з органами місцевого санітарного нагляду та відповідати вимогам СанПіН 4630. Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами повинна здійснюватись в відповідності з вимогами СанПіН 42-128-4690.

5. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ОСВІТЛЕННЯ

5.1. Освітлення виробничих, адміністративних і побутових приміщень виконуються у відповідності з розрядом зорових робіт і коефіцієнтом природної освітленості (КПО).

5.2. В усіх виробничих та допоміжних приміщеннях повинні бути прийняті заходи щодо максимального використання природного освітлення. Світлові отвори не дозволяється загороджувати виробничим обладнанням, готовими виробами, напівфабрикатами тощо як в середині, так і зовні будівлі, замінювати скло фанерою картоном тощо.

5.3. Природне освітлення виробничих приміщень повинно відповідати вимогам чинних будівельних норм та правил СНІП 11-4-79.

5.4. Штучне освітлення у цехах і складських приміщеннях повинно відповідати чинним будівельним нормам та правилам СНІП 11-4-79 і ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (додаток N 3).

5.5. Засклена поверхня світлових отворів (вікон, ліхтарів тощо) повинна очищатись по мірі забруднення, але не менше 1 разу в квартал.

5.6. Розбите скло у вікнах слід негайно замінити цілим. Вставляти у вікна з'єднане скло забороняється.

5.7. Для загального освітлення виробничих, приміщень слід застосовувати переважно люмінесцентні лампи.

- 5.8. Світильники з люмінесцентними лампами повинні мати захисну сітку, розсіювач або спеціальні лампові патрони, які виключають можливість випадання ламп із світильників. Світильники із лампами розжарювання повинні мати суцільне захисне скло.
- 5.9. В приміщеннях, де виконуються зорові роботи V і VI розрядів, допускається зниження норми освітлення на одну ступінь шкали при короткочасному перебуванні людей або при наявності обладнання, яке не потребує постійного обслуговування.
- 5.10. У цехах з повністю автоматизованим технологічним процесом необхідно передбачити освітлення для нагляду за роботою обладнання, а також світильники загального і місцевого освітлення, які додатково вмикають для забезпечення необхідного освітлення при ремонтно-налагоджувальних роботах.
- 5.11. Освітлювальні прилади та арматура повинна утримуватись в чистоті та протиратись по мірі необхідності, але не рідше 1 разу на тиждень.
- 5.12. В разі зміни призначення виробничого приміщення, а також при перестановці або заміні одного обладнання іншим, освітлювальні установки повинні бути відповідним чином переобладнанні та пристосовані до нових умов без відхилень від норм освітлення.
- 5.13. На виробництві необхідно щорічно проводити перевірку освітлення робочої поверхні на відповідність її санітарним нормам.
- 5.14. Світильники місцевого освітлення повинні мати конструкцію та розміщення, яке забезпечує відсутність прямих та відображених променів.
- 5.15. Забороняється вживати переносні лампи та розміщувати світильники безпосередньо над відкритим обладнанням.
- Примітка. Для обстеження внутрішньої поверхні апаратів необхідно використовувати низьковольтні переносні лампи з захисною сіткою.
- 5.16. Спостереження за станом та експлуатацією освітлювальних установок покладають на технічно підготовлених осіб.

6. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВЕНТИЛЯЦІЇ

- 6.1. З врахуванням технологічних умов, цехи, склади готової продукції, допоміжні та побутові приміщення мають бути забезпечені механічною або природною припливно-втяжною вентиляцією, опаленням і кондиціонуванням, які забезпечують нормовані мікрокліматичні умови та чистоту повітря робочої зони згідно з чинними будівельними нормами та правилами СНіП 2.04.05-91, ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (додаток 1), ДСН 3.3.6.042-99, ГОСТ 12.1.007.
- 6.2. Рівень шуму і вібрації від роботи обладнання і системи опалення, вентиляції та кондиціонування повітря в приміщеннях, де встановлено це обладнання, не повинен перебільшувати 80 дБА, а при імпульсному шумі - 75 дБА згідно ДСН 3.3.6.037-99, ДСН 3.3.6.039-99.
- 6.3. Опалювальне та вентиляційне нестандартизоване обладнання має бути виготовлене з матеріалів, дозволених щодо цього обладнання.
- 6.4. Гарячі поверхні опалювального та вентиляційного обладнання, трубопроводів і повітроводів, в яких газ, пари, аерозолі, пил створюють небезпеку займання, слід ізолювати.
- 6.5. Кондиціонування слід передбачати для забезпечення нормальних метеорологічних умов і чистоти повітря робочої зони приміщень або на окремих її ділянках.

7. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ ТА ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ

7.1. Виробничі приміщення

- 7.1.1. Улаштування виробничих будівель і споруд повинно відповідати вимогам СНіП 2.09.02-85, СНіП 2.09.04-87, СНіП 2.11.01-85 та ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (додаток 8).
- 7.1.2. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів повинно виконуватись згідно з вимогами ДБН А.3.1-3-94.
- 7.1.3. Нагляд за технічним станом і експлуатацією будівель і споруд повинен здійснюватись згідно з чинною "Інструкцією з технічної експлуатації і ремонту виробничих будівель і споруд на підприємствах харчової промисловості".
- 7.1.4. Не дозволяється проводити перепланування виробничих і службових приміщень без проекту, узгодженого з місцевими органами СЕС, державного пожежного нагляду і Держнагляду охорони праці.

7.1.5. На вході до приміщення повинна бути вивішена табличка з позначенням його категорії щодо вибухопожежної і пожежної небезпеки у відповідності з ОНТП 24-86 і. класу зони щодо ПУЕ згідно з ДНАОП 1.8.10- 1.06-97 (додаток 4).

7.1.6. Розміщення складів видачі сировини, напівфабрикатів у виробничих приміщеннях в кількості, встановленій нормами технологічного проектування для забезпечення технологічного процесу, але не більше добової потреби, допускається безпосередньо у виробничих приміщеннях відкрито або з сітчастими загородженнями.

7.1.7. У реконструйованих підприємствах не дозволяється розташовувати основні виробничі цехи у напівпідвальних та підвальних приміщеннях.

7.1.8. Цехи та відділення підприємств повинні відповідати гігієнічним та технологічним вимогам, розташовуватися по ходу технологічних процесів та бути зручними для взаємозв'язку. Відділення з підвищеним вмістом пилу, газу та вологи ізолюються.

7.1.9. Мікроклімат в цехах виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042-99.

7.1.10. Стеля та стіни в усіх виробничих приміщеннях повинні бути поштукатурені, побілені та утримуватись в полагодженому стані.

7.1.11. Панелі виробничих приміщень на висоту не менше 2,8 м облицюють плиткою або фарбують масляною фарбою.

7.1.12. Для запобігання від пошкоджень облицювання та пофарбування на стінах, колонах, дверних отворах необхідно встановлювати відбивні обмеження на підлозі.

7.1.13. Побілка та фарбування усіх виробничих приміщень проводиться не рідше одного разу на рік, при чому стеля, стіни, кутки, якщо на них з'явилось забруднення, вологість, кіпоть тощо біляться та фарбуються в залежності забруднення. При наявності плісені стіни, стелі, перед побілкою обробляються мікоцидними антисептиками, дозволеними МОЗ України для харчових підприємств.

Місце з облупленою штукатуркою необхідно негайно заштукатурити з наступною побілкою або фарбуванням за умови належного захисту продукції від попадання в неї зайвих предметів.

7.1.14. Підлога в усіх виробничих приміщеннях повинна бути водонепроникною, з гладкою, але не слизькою, без щілин та вибоїн, зручною для очищення та миття поверхнею, з достатніми схилами до трапів.

7.1.15. Панелі виробничих приміщень не рідше 1 разу на тиждень протирають вологою ганчіркою, змоченою мильно-лужним розчином або миють гарячою водою з миючим розчином.

7.1.16. Всі двері виробничих приміщень повинні регулярно промиватися гарячою водою з миючим розчином і протиратися насухо. Особливо ретельно повинні протиратися ручка та нижня частина дверей. Зовнішні двері промиваються по мірі необхідності, але не рідше одного разу на тиждень.

7.1.17. Поручні на сходах повинні промиватися не рідше одного разу на зміну. Східці підмітають вологими швабрами та миють не рідше одного разу на зміну.

7.1.18. Підлогу в виробничих приміщеннях щоденно миють гарячою водою з миючим розчином або лужним розчином та протирають насухо.

7.1.19. Каналізаційні трапи повинні влаштовуватись в усіх виробничих цехах і відділеннях. Підлога повинна мати ухил 2% в бік каналізаційних трапів; трапи повинні мати ґрати і гідравлічні затвори. Трапи необхідно розміщувати біля випусків стоків від устаткування, але не менше одного трапу на 100 кв.м. підлоги.

Злив стічних вод від устаткування до каналізації повинен здійснюватись закритим способом з розривом струменя. Скидання стічних вод на підлогу виробничого приміщення, а також влаштування відкритого жолобу для їх стікання до каналізації не допускається.

7.1.20. Трапи та стічні лотки щоденно очищають, миють гарячою водою з миючим розчином або лужним розчином та дезінфікують 5-10% розчином хлорного вапна або іншими дезінфікуючими засобами, дозволеними МОЗ України для застосування з аналогічною метою.

7.1.21. У виробничих приміщеннях внутрішнє скло в рамках промивають по мірі забруднення, але не рідше одного разу на тиждень.

7.1.22. Грати та інша огорожа, вентиляційні камери та канали повинні очищатися робітниками (електромонтерами, слюсарями) періодично по мірі забруднення при повному вимкненні двигунів та рубильників.

7.1.23. Кабіни підйомників повинні щоденно очищатися та протиратися при дотриманні усіх правил техніки безпеки в присутності ліфтера.

7.1.24. Перед входом у виробничі приміщення мають бути пристосування для очистки взуття та килими, змочені дезинфікуючим розчином.

7.1.25. Прибирання виробничих, допоміжних та побутових приміщень в усіх змінах повинні виконуватися прибиральницями, а прибирання робочих місць самими робітниками.

Примітка. Використання прибиральниць на виробничих процесах забороняється.

Прибиральниці мають бути забезпечені спеціальним одягом та інвентарем, засобами для миття та чистки (сода, миючі речовини тощо). Прибиральний матеріал, інвентар для прибирання виробничих приміщень повинен маркуватися та зберігатися окремо в шафах; забороняється використовувати його з іншою метою, окрім тієї, що позначена при маркуванні.

7.1.26. Ганчір'я та дрібний інвентар, які використовують при санітарній обробці, після кожної зміни очищають, ретельно промивають в спеціальних приміщеннях, дезинфікують та висушують.

7.1.27. Виробничі та допоміжні приміщення утримуються в чистоті та порядку, цехи передаються від зміни до зміни з обов'язковими записами зауважень перевірок санітарного стану в спеціальному журналі.

7.1.28. Забороняється проводити ремонти виробничих приміщень та обладнання без зупинки технологічного процесу. Місця дрібних ремонтних робіт повинні бути огорожені і максимально ізольовані від процесу виробництва продукції.

7.1.29. Інструктаж нових робітників про правила прибирання покладається на бригадира, майстра, змінного інженера.

7.2. Складські приміщення

7.2.1. Склади, в тому числі навіси, естакади, відкриті складські майданчики загального призначення (готової продукції, сировини, напівфабрикатів та матеріалів) повинні відповідати вимогам СНіП 2.11.01-85 та СНіП 2.01.02-85.

7.2.2. Склади для зберігання балонів, заповнених газами, повинні відповідати вимогам правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, та правил безпеки у газовому господарстві.

7.2.3. Тара для зберігання речовин та матеріалів повинна відповідати вимогам нормативних документів.

7.2.4. Зберігання хімічних речовин, реактивів, вибухопожежонебезпечних матеріалів повинне здійснюватись з дотриманням вимог порядку сумісного зберігання хімічних речовин та матеріалів згідно з правилами пожежної безпеки в Україні.

7.2.5. Підлоги складських приміщень повинні мати тверде рівне покриття, що забезпечує їх прибирання та безперешкодне переміщення транспортних засобів.

7.2.6. Підлоги складів і майданчиків для зберігання кислот і лугів повинні бути виготовлені з матеріалів, стійких до впливу кислот і лугів (кислотостійкі плити, вінілпласт тощо).

7.2.7. Склади хлору, кислот, лугів та інших реагентів повинні обладнуватись постійно діючою механічною та аварійною вентиляцією у відповідності з СНіП 2.04.05-91.

7.2.8. Миючі та дезинфікуючі засоби необхідно зберігати в щільно закритій тарі.

7.3. Виробничі лабораторії

7.3.1. Приміщення виробничих лабораторій повинні мати припливно-витяжну вентиляцію, водопровід, каналізацію, електропостачання, центральне опалення, а також витяжні шафи, обладнані місцевими вентиляційними пристроями.

7.3.2. Кімнати, призначені для робіт з їдкими та легкозаймистими речовинами, повинні бути ізольованими від інших приміщень лабораторії та обладнані згідно з чинними правилами техніки безпеки та виробничої санітарії.

7.3.3. Робочі столи та витяжні шафи, які призначені для робіт з кислотами та лугами, повинні бути покриті антикорозійними матеріалами.

7.3.4. Для миття лабораторного посуду бажано передбачати окреме приміщення, яке містить відповідне обладнання.

7.3.5. Хімічні реактиви повинні мати відповідні етикетки і зберігатися в приміщеннях, обладнаних вентиляцією або у спеціальних шафах з дотриманням вимог порядку сумісного зберігання хімічних речовин та матеріалів згідно з правилами пожежної безпеки, чинними в Україні.

8. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ

8.1. Улаштування санітарно-побутових приміщень повинно відповідати СНіП 2.09.04-87.

Нормативи щодо забезпечення санітарно-побутовими приміщеннями та обладнанням для підприємств олійно-жирового виробництва подано в ДНАОП 1.8.10-1.06-97 додаток 2.

8.2. В гардеробних кількості відділень та гачків вішалок для домашнього та спецодягу повинна відповідати обліковій чисельності працюючих; для вуличного одягу - чисельності у двох суміжних змінах.

8.3. Забороняється сумісне зберігання спеціального, санітарного та власного одягу.

8.4. При обліковій чисельності працюючих на підприємствах до 50 чоловік допускається передбачення загальних гардеробних для всіх груп виробничих процесів.

8.5. Кількість душових, умивальників та спеціальних побутових улаштувань необхідно приймати за чисельністю працюючих в зміні або частини цієї зміни, що одночасно закінчує працю.

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

8.6. Встановлення туалетів проводять із розрахунку один унітаз на 15 чоловік працюючих тієї чи іншої статі. Вхід до вбиральні повинен передбачатися через тамбур з дверима, які самозачиняються.

8.7. В туалетах, душових, жіночих кімнатах гігієни, гардеробах прибирання повинно проводитись кілька разів на день із застосуванням гарячої води, миючих та дезінфікуючих засобів. Унітази, пісуари, підлогові чаші періодично очищаються від сечокислих солей технічною соляною кислотою, або іншими аналогічними засобами, дозволеними МОЗ України.

8.8. Для прибирання та дезінфекції санвузлів має бути виділений спеціальний інвентар (відра, ганчірки, щітки тощо) з розрізняльним пофарбуванням та маркуванням.

Прибиральний інвентар для прибирання санвузлів повинен зберігатися окремо від інвентарю для прибирання інших побутових приміщень. Забороняється використовувати його для прибирання інших приміщень.

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 заціпки дверей, спускові ручки та інші поверхні, яких торкаються руки людини при відвідуванні туалету.

Перед входом у туалет повинен бути килимок, який необхідно зволожувати 2-3 рази за зміну дезінфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України.

8.9. Улаштування приміщення охорони здоров'я згідно з ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (ч. 4.1, р. 6.3.3).

8.10. Улаштування приміщення підприємств громадського харчування, торгівлі, служби побуту згідно з ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (ч. 1, р. 6.3.4).

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 обладнують гардеробні. Кількість гачків на вішалках повинна відповідати кількості посадочних місць.

Приймати їжу безпосередньо в цеху не дозволяється.

8.11. Категорично забороняється використовувати побутові приміщення для інших потреб.

8.12. В побутових приміщеннях необхідно регулярно прибирати та підтримувати чистоту.

9. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ОБЛАДНАННЯ, АПАРАТУРИ, ІНВЕНТАРЮ

9.1. Виробниче обладнання повинно відповідати вимогам безпеки на протязі всього періоду експлуатації при дотриманні вимог, встановлених експлуатаційною документацією.

Обладнання, що надходить за імпортом, повинно мати позитивний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи.

9.2. Промислове обладнання є джерелом шуму та вібрації, воно має бути виконано та змонтовано так, щоб шум та вібрація в передбачених умовах та режимах експлуатації відповідали вимогам ДСН 3.3.6.037-99, ДСН 3.3.6.039-99, ГОСТ 12.1.029-80, ГОСТ 12.4.051-87.

9.3. Обслуговування та експлуатація обладнання повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-78, ГОСТ 12.2.062-81, ГОСТ 12.2.124-90, ГОСТ 12.2.061-81, ГОСТ 12.2.085-82 та іншій нормативній документації, чинній в Україні.

9.4. Всі частини обладнання, які контактують з продукцією, мають бути виготовлені із матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для застосування в продовольчому машинобудуванні та харчовій промисловості.

9.5. Агрегати, апаратура та інше обладнання повинні бути розташовані таким чином, щоб до них був забезпечений вільний доступ.

9.6. Інвентар слюсарів та інших ремонтних робочих повинен знаходитися у переносних інструментальних ящиках.

9.7. Апаратура, обладнання та інвентар повинні систематично підлягати чищенню, миттю. Поверхня обладнання повинна бути гладкою, легко митися та дезінфікуватися.

9.8. Устаткування, яке має мішалки, змішувачі, скребки, вивантажувальні шнеки тощо повинно бути обладнано блокувальними пристроями, які забезпечують вимикання при відкриванні накривок.

9.9. Пуск в експлуатацію апаратури та обладнання після ремонту та реконструкції дозволяється тільки після миття, дезінфекції, перевірки бактеріологом щодо чистоти та огляду їх начальником цеху та начальником зміни (бригадиром).

9.10. Механізми керування виробничим устаткуванням повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.064-81 та мати чіткі позначення згідно з ГОСТ 12.4.040-78 або написи, що пояснюють їх функціональне призначення.

9.11. Автоматичні потокові лінії повинні мати центральні пульти керування для роботи в автоматичному та налагоджувальному режимах, крім того, кожна машина, що входить до складу потокової лінії, повинна бути обладнана індивідуальними механізмами керування, розташованими безпосередньо на машині.

9.12. Вимоги до розміщення виробничого устаткування та вимоги до механізмів керування ним згідно з ДНАОП 1.8.10-1.06-97 (ч. 1, р. 8.3, 8.6).

9.13. Технологічне обладнання підприємств малої потужності (незалежно від форм власності) повинно мати повну комплектацію, необхідну для вироблення високоякісної продукції.

9.14. На процесах, що потребують контролю температурного режиму, необхідно встановлювати контрольно-реєструючі прилади. Термограми повинні зберігатися у лабораторії або у начальника цеха на протязі одного року.

Температура зовнішніх поверхонь обладнання, та трубопроводів не повинна перевищувати 45 град.С.

9.15. Миття технологічного обладнання

Одним із важливих заходів щодо дотримання санітарного режиму на підприємствах, які виробляють маргаринову та майонезну продукцію, є миття технологічного обладнання,

трубопроводів, виробничих приміщень та тари. Для пропарювання та миття апаратів, механізмів, трубопроводів в цехах мають бути передбачені спеціальні штуцери на водопроводі та паропроводі з надійно закріпленими на них шлангами.

Миття обладнання підрозділяється на такі етапи:

Промивка обладнання відразу після закінчення роботи даного апарату холодною водою (молочне обладнання) або водою з температурою (35-40) град.С (жирова апаратура) забезпечує видалення білкових часток та жирової емульсії.

Миття обладнання гарячими миючими розчинами для повного видалення усіх органічних залишків. Температура миючого розчину при циркуляційному митті має бути (60-80) град.С, при ручному - (45-50) град.С;

Для миття обладнання маргаринових та майонезних цехів застосовують миючі синтетичні порошки, дозволені Міністерством охорони здоров'я України для харчової промисловості, типу А, Б та В (в залежності від твердості води):

порошок типу А - при твердості води більше 5,35 мг-екв/л;

порошок типу Б - при твердості води до 5,35 мг-екв/л;

порошок типу В - при твердості води до 2 мг-екв/л.

Концентрація синтетичних миючих, засобів у миючому розчині не повинна перевищувати:

- 0,5% - при ручному митті обладнання;

- 1,0% - при механічному митті обладнання.

Концентрація каустичної соди у миючому розчині не повинна перевищувати:

- 0,2% - при ручному митті обладнання;

- 2,0% - при механічному митті обладнання.

При митті обладнання із алюмінію каустичну соду не застосовують. Концентрація кальцинованої соди у миючому розчині не повинна перевищувати:

- 0,5% - при ручному митті обладнання;

- 2,0% - при механічному митті обладнання.

Миття обладнання гарячою водою з температурою (60-80) град.С для повного видалення з поверхні обладнання миючих засобів.

Миття обладнання розчинами дезінфікуючих засобів або обробка паром для повного знищення мікрофлори, яка залишилася після миття.

Для дезінфекції обладнання використовують (0,5-1,0)% розчини хлорного вапна, хлораміну або іншого дезінфікуючого розчину, дозволеного МОЗ України. Температура дезінфікуючих розчинів становить (15-20) град.С.

Дезінфекційні засоби повинні бути гарантованої ефективності та безпечності, внесені до Облікового переліку Засобів в Україні, мати інструкцію (методичні вказівки) щодо застосування, затверджені Головним державним санітарним лікарем України або його заступником і мати посвідчення про можливість застосування в Україні.

Найбільшу небезпеку з точки зору накопичення мікрофлори становлять трубопроводи, миття та дезінфекція яких ускладнена. Крім того, в кожному окремому випадку необхідно брати до уваги матеріал, з якого виготовлено обладнання, та процеси, які проводяться в даному апараті. Для полегшення та більш якісного миття трубопроводи маргаринових та майонезних цехів повинні легко та зручно розбиратися і збиратися.

9.16. Миття обладнання періодичних ліній виробництва маргарину

Миття апаратури здійснюється за допомогою механічної дії (струмінь води, щітки, йоржі, циркуляція миючих розчинів в замкненому циклі) та миючих засобів. Миття обладнання розрізняється за періодичністю його виконання та характером миючих та дезінфікуючих засобів.

- Баки для зберігання жиру, не рідше 1 разу в 30 діб повністю звільняють від жиру, пропарюють для видалення жирового шару, миють із застосуванням миючих засобів, потім промивають водою до повного видалення миючих засобів та сушать або, звільнивши повністю від жиру, проводять зачистку та ретельне сухе видалення залишків жиру.

- Ємкості для приготування емульгатору 1 раз на тиждень звільняють від емульгатору та миють із застосуванням миючих засобів, потім промивають гарячою водою до повного

видалення миючих засобів та пропарюють або, звільнивши повністю від емульгатору, проводять зачистку та ретельне сухе видалення залишків емульгатору.

- Коробка нежирових компонентів на терезах або дозатори та трубопровід подачі їх в змішувачі. Щоденно по закінченню роботи коробку та трубопровід промивають теплою водою, змиваючи залишки водно-молочної фази. Потім миють миючими розчинами, промивають гарячою водою до повного видалення миючих засобів та пропарюють не менше 15 хвилин або проводять дезинфекцію дезінфікуючими розчинами та промивають водою.

Рекомендується миття трубопроводів нежирових компонентів проводити циркуляційно.

- Коробка жирових компонентів на терезах або дозатори та трубопровід подачі їх в змішувач. Один раз на тиждень коробку та трубопровід пропарюють паром та миють з застосуванням миючих засобів, промивають гарячою водою та пропарюють не менше 15 хвилин.

- Солерозчинник.

Не рідше одного разу в десять днів солерозчинник звільняють від розчину солі і нерозчиненої солі та миють щітками, застосовуючи миючі засоби. Потім промивають водою до повного видалення миючих засобів та пропарюють або дезінфікують розчином дезінфікуючих засобів. Після розчинення кожної загрузки солі замінюють фільтри із миткалю на чисті.

Якщо розчин солі готують у ємкості, то кожного дня після того як розчин солі повністю вироблено, ємкість необхідно помити гарячою водою і прополоскати. Не рідше одного разу в 10 днів ємкість дезінфікують розчином дезінфікуючих засобів.

- Бачки для розчину цукру та трубопровід.

Кожного дня після того, як розчин цукру повністю вироблено, бачки необхідно помити вручну, промити гарячою водою із застосуванням миючих засобів та замінити фільтри. Потім ще промити гарячою водою до повного видалення залишків миючих засобів, пропарити на протязі 15 хвилин та висушити.

- Обладнання та комунікації, зв'язані з прийманням молока. Після перекачки молока в танк пастеризаційного відділення приймальний танк для молока та трубопровід, по якому перекачували молоко, промивають спочатку теплою водою, потім гарячою з миючими засобами та без них, пропарюють або дезінфікують розчином дезінфікуючих засобів, після чого промивають водою.

Молочні насоси миють з застосуванням миючих засобів (бажано в розібраному стані), потім промивають гарячою водою та пропарюють або дезінфікують, після чого промивають гарячою водою та просушують.

- Обладнання та комунікації, пов'язані із зберіганням та сквашуванням молока.

Танки для зберігання молока та відповідний трубопровід миють відразу після його звільнення із застосуванням миючих засобів з подальшим пропарюванням та дезинфекцією. Молокопроводи миють з розбиранням або без розбирання в залежності від матеріалу, з якого вони вироблені і від того, як вони змонтовані. При митті без розбирання трубопровід повинен з'єднуватись в замкнену систему, через яку пропускають проточну воду для виведення залишків молока, а потім миючий розчин з циркуляцією не менше 20 хвилин. Миючий розчин витискають із молокопроводу проточною водою, потім пускають циркуляцією дезінфікуючий розчин та знову проточну воду.

Один раз на тиждень, при потребі, молокопровід розбирають і кожний відрізок труби миють окремо з застосуванням миючих засобів. Після миття труби промивають гарячою водою до повного видалення миючих засобів, пропарюють або дезінфікують на протязі 15 хвилин розчином хлорного вапна або іншим дезінфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України, та промивають водою, потім відрізки труб залишають на спеціальних стелажах для сушки. Гумові прокладки миють та дезінфікують окремо.

- Ванни для сквашування молока після звільнення миють із застосуванням миючих засобів, промивають гарячою водою до повного видалення миючих засобів, потім пропарюють через сорочку або дезінфікують розчином хлорного вапна або іншим дезінфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України. Після обробки дезінфікуючим розчином ванни промивають гарячою водою та просушують. Крани ванн розбирають, миють та дезінфікують окремо.

- Миття пастеризаційних установок молока, ємкостей та трубопроводів, по яким проходить гаряче молоко.

Для видалення осаду, який утворюється на внутрішній поверхні цих апаратів та комунікацій, застосовують 1%-і розчини органічних або мінеральних кислот (азотна, фосфорна, оцтова та інші) з температурою 45 град.С. Ефективність обробки розчинами кислот підвищується, якщо її проводити після попереднього миття обладнання циркуляцією розчинів лужних миючих засобів з температурою (55-70) град.С на протязі 30-60 хвилин.

Після миття апарати та трубопроводи промивають гарячою водою та просушують.

- Фасувальні автомати. Кожного дня після закінчення виробки продукції автомати для фасування розбирають. Нерозбірні частини миють гарячою водою та протирають, розбірні частини миють щітками, застосовуючи миючі засоби з температурою (45-50) град.С, потім споліскують із шлангу гарячою водою (70-80) град.С та просушують.

- Лінія неперервного виробництва маргарину з витискуючим охолоджувачем. Миття ліній проводять щоразу після закінчення неперервного циклу, але не рідше одного разу на тиждень, циркуляційним способом окремо кожний ланцюг технологічної лінії (згідно з регламентом, або технологічною інструкцією відповідної лінії) гарячою водою з додаванням миючих засобів з наступним промиванням водою до повного видалення миючих засобів. Не рідше 1 разу на тиждень після миття лінію дезинфікують розчином хлорного вапна або іншим дезинфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України.

- Миття обладнання майонезних цехів.

Миття обладнання здійснюється комбінованим способом кожного разу після закінчення виробки майонезу. Залишки емульсії та майонезної пасти в змішувачах змивають струменем холодної або гарячої води, після чого в них подається миючий розчин (60-70) град.С, який циркулює в системі на протязі (30-40) хвилин. Після закінчення циркуляції миючого розчину розбирають роз'ємні трубопроводи, крани, насоси (частково) та миють вручну щітками.

Щітками миють також стінки та мішалки змішувачів. Після ручного миття все обладнання промивають гарячою водою до повного видалення миючих засобів, потім збирають всю систему і прокачують крізь неї воду з температурою (60-70) град.С. Не рідше ніж 1 раз на тиждень обладнання дезинфікують дезинфікуючими засобами на протязі 15 хвилин та промивають холодною водою,

Миття обладнання для фасування майонезу, а також транспортерів здійснюють вручну, після чого їх пропарюють та дезинфікують.

- При виробництві майонезу на неперервних лініях миття обладнання проводять щоразу після закінчення неперервного циклу, але не рідше одного разу на тиждень, циркуляційним способом окремо кожний ланцюг технологічної лінії (згідно з регламентом, або технологічною інструкцією відповідної лінії) гарячою водою з додаванням миючих засобів з наступним промиванням водою до повного видалення миючих засобів. Не рідше 1 разу на тиждень після миття лінію дезинфікують розчином хлорного вапна або іншим дезинфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України.

9.17. Контроль санітарної обробки обладнання

9.17.1. Ефективність санітарної обробки технологічного обладнання в повній мірі залежить від дотримання режимів миття та дезинфекції. Спостереження за санітарно-гігієнічним станом обладнання та контроль його санітарної обробки здійснюється у відповідності з інструкціями миття та дезинфекції технологічного обладнання та "Інструкції по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу".

Правильне ведення процесу миття та дезинфекції можливе тільки за умови проведення постійного контролю за концентрацією, температурою та терміном дії миючих і дезинфікуючих засобів згідно з інструкцією їх застосування. Після миття будь-яким миючим засобом окрім видалення забруднень необхідне повне видалення миючого розчину з оброблюваної поверхні.

Це досягається:

в апаратурі закритого типу - циркуляцією води, а потім проточною гарячою водою;

в танках при наявності миючих головок - струменем гарячої води з форсунки;

в танках, при відсутності миючих головок та у відкритих апаратах струменем гарячої води із шлангу.

Характерною візуальною ознакою чистоти обладнання після проведення миття є повне змочування поверхні обладнання (рівномірне розтікання води по вимитій поверхні). Після візуальної перевірки якості миття обладнання проводять перевірку повноти змиву залишків миючих засобів за допомогою універсального індикаторного папірця або рН-метра. Для нього після проведення миття до вологої внутрішньої поверхні обладнання необхідно прикласти смужку індикаторного папірця та щільно притулити. Забарвлення індикаторного папірця у синій колір говорить про наявність на поверхні обладнання лужного залишку, а у червоний - кислотного. Якщо зовнішній вигляд індикаторного папірця не змінився, то треба вважати, що залишок лугу або кислоти відсутні на вимитій поверхні обладнання. Реакція змиву води має відповідати реакції питної води, яку використовували для миття.

9.17.2. Для визначення залишку миючих засобів у промивних водах відбирають їх пробу і додають дві-три краплі фенолфталеїну. Якщо розчин почервоніє - в ньому присутні лужні компоненти, а якщо забарвлення відсутнє, то до нього додають дві-три краплі метилоранжу. Якщо розчин почервоніє - в ньому присутні кислоти. При почервонінні розчину необхідно продовжити промивання обладнання питною водою до одержання позитивних результатів.

9.17.3. Контроль якості змиву миючих та дезинфікуючих засобів, до складу яких входять активний хлор, йод або кисень, проводиться за допомогою папірця, змоченого спеціальною індикаторною рідиною, до складу якої входять: йодистий кадмій (ГОСТ 8421-79) - 5 г, амоній молібденокислий (ГОСТ 2765-78) - 5 г, крохмаль водорозчинний (ГОСТ 10163-75) - 1 г, вода дистильована до 100 мл. Наважку крохмалю спочатку змішати з 15-20 мл води, нагріти до кипіння при постійному перемішуванні. Після охолодження розчин крохмалю додати в загальну масу індикаторної рідини. Термін зберігання індикаторної рідини в посуді із темного скла - 6 місяців.

При наявності на поверхні обладнання слідів дезинфікуючого засобу індикатор набуває синього або синьо-чорного кольору.

9.18. Вимоги щодо забезпечення безпеки процесу миття та дезинфекції обладнання
При роботі з миючими та дезинфікуючими засобами необхідно дотримуватися вимог "Правил безпеки для олійно-жирового виробництва" (Київ 1997 р.). При роботі з миючими та дезинфікуючими засобами (приготування робочих розчинів, нанесення на поверхню обладнання тощо) необхідно користуватися захисними рукавицями, окулярами, прогумованими фартухами, респіраторами. При попаданні на шкіру та слизові оболонки концентрованих лужних миючих і дезинфікуючих засобів необхідно ретельно промити вражені місця великою кількістю води, а потім слабким розчином оцтової кислоти. При попаданні на шкіру та слизові оболонки концентрованих кислотних миючих і дезинфікуючих засобів необхідно ретельно промити вражені місця великою кількістю воді, а потім - 2% розчином двовуглекислого натру.

10. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО СИРОВИН, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Технологічний процес виробництва маргаринової та майонезної продукції повинен проводитися згідно з технологічними регламентами або з технологічними інструкціями, які є обов'язковими для кожного підприємства.

10.1. Вся сировина, допоміжні матеріали та виготовлена продукція олійно-жирової промисловості повинні відповідати нормативній документації, чинній в Україні, технічним умовам та регламентам і мати сертифікати або посвідчення якості, висновки державної санітарно-гігієнічної експертизи, а якщо сировина тваринного походження, то відповідні ветеринарні документи. Сировина та допоміжні матеріали допускаються у виробництво тільки після лабораторного дослідження.

10.2. При виробництві маргаринів та майонезів дозволяється використовувати емульгатори, стабілізатори, барвники, ароматичні речовини, харчові кислоти, вітаміни, антиоксиданти, консерванти як вітчизняного, так і імпорного виробництва в кількостях, рекомендованих підприємствами-виготовлювачами та дозволених Міністерством охорони здоров'я України для виробництва харчових продуктів.

10.3. Барвники, ароматизатори, кислоти повинні мати сертифікати якості та зберігатись в упаковці заводу-виробника. В упаковці повинна бути стандартна етикетка заводу виробника. Пересипання, переливання барвників, ароматизаторів, кислот в інший посуд не дозволяється. Зберігання їх повинно проводитись в окремо закритих шафах. Відповідальність за них несе змінний майстер або бригадир.

10.4. Підготовка сировини для виробництва продукції повинна проводитись в окремих приміщеннях. Розтарювання сировини та допоміжних матеріалів повинно проводитись після попередньої очистки поверхні тари від забруднення.

10.5. Барвники, ароматизатори, вітаміни, емульгатори у виробництво надходять тільки у спеціальній тарі.

10.6. Тара, звільнена від сировини, повинна негайно прибиратися з цеху в спеціально відведені приміщення.

10.7. Санітарні вимоги до основної сировини та компонентів при виробництві маргарину:

10.7.1. При використанні питного молока автоцистерни або фляги з молоком повинні надходити на завод запломбованими. Молоко перед використанням у виробництві повинно фільтруватись, пастеризуватись та перероблятися в найкоротший термін. Зберігати молоко необхідно в закритих танках при температурі (2-4) град.С на протязі 24 годин з моменту випуску його молокозаводом.

При використанні сухого молока його відновлюють і пастеризують згідно з технологічним регламентом або технологічною інструкцією, а потім використовують як натуральне.

10.7.2. Цукровий пісок перед використанням у виробництві повинен бути розчинений у воді та профільтрований. Розчин цукру повинен обов'язково підлягати пастеризації або стерилізації при температурі відповідно (90-95) град.С або (110-115) град.С.

10.7.3. Сіль повинна зберігатися в сухих приміщеннях. У виробництво сіль подають тільки в розчиненому та профільтрованому вигляді.

10.7.4. Розтоплення твердих жирів повинно проводитися в окремому ізольованому приміщенні в спеціально призначених для цього плавильних чанах.

10.7.5. Якщо до складу маргарину входить какао-порошок, то розчин його необхідно пастеризувати при температурі (90-95) град.С не менше 20 хвилин.

10.8. Санітарні вимоги до основної сировини та компонентів при виробництві майонезу:

10.8.1. Всі сухі рецептурні компоненти майонезу перед дозуванням бажано просівати.

10.8.2. Майонезна паста, вироблена гарячим способом, до складу якої входять сухе молоко та цукор, пастеризується при температурі (80-85) град.С не менше 10 хвилин.

10.8.3. Майонезна паста, вироблена гарячим способом, до складу якої входять яєчний та гірчичний порошки, пастеризується при температурі (55-65) град.С не менше 10 хвилин.

10.8.4. Миття скляних банок (зворотної тари) здійснюється згідно з інструкцією на кожен тип машин та інструкцією з санітарної обробки обладнання.

Банки із залишками механічного забруднення перед миттям замочують та промивають вручну миючими засобами.

10.8.5. Биті скляні банки та бракована полімерна упаковка збирається у спеціальну тару та регулярно вивозиться із цеху.

10.9. Продукція, зібрана при зачистці обладнання, обов'язково направляється в спеціальну ємкість з позначкою "Санітарний брак". Тара для збирання санітарного браку повинна щоденно промиватися і пропарюватися.

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

10.11. Забороняється ставити тару з продукцією на підлогу без піддонів.

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

11. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕВЕЗЕННЯ СИРОВИНИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ І ГОТОВИХ ВИРОБІВ

11.1. Складські приміщення для сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції повинні бути чистими, сухими та підлягати щоденному прибиранню. Ремонт складських приміщень, необхідно проводити не менше одного разу на рік.

Після проведених ремонтних робіт складські приміщення перед прийманням сировини або готової продукції повинні бути продезинфіковані, побілені, ретельно промиті та просушені.

11.2. В складах, призначених для зберігання харчової сировини, зберігати нехарчові матеріали забороняється. Температура складських приміщень не повинна перевищувати 20 град.С, а відносна вологість повітря не вище (65-70)%.

11.3. Складські приміщення повинні бути обладнані спеціальними майданчиками для розвантаження сировини та навантаження готової продукції. Розвантаження сировини та навантаження готової продукції повинно відбуватися під навісом для захисту від опадів.

11.4. Забороняється ставити тару з сировиною та продукцією безпосередньо на землю, сніг, покриті снігом або мокрі підлогу, настил, платформи тощо.

11.5. Затарена в мішки, ящики та іншу тару сировина та допоміжні матеріали повинні зберігатися на стелажах з дотриманням проходів між штабелями.

11.6. Ящики з готовою продукцією повинні зберігатися в складах-холодильниках на піддонах висотою від 10 до 15 см від підлоги, в штабелях на відстані не менше 50 см, від стіни з розривом між штабелями не менше 50 см, ширина головного проходу 150 см. При зберіганні від 3 до 5 днів у складі повинна бути забезпечена температура, передбачена стандартами та технічними умовами на маргарини та майонези.

11.7. Тара для готової продукції повинна бути чистою, сухою, міцною, без стороннього запаху.

11.8. Зворотна тара повинна бути сухою та чистою.

11.9. Ящики, коробки та інша тара, яка подається в цех для пакування продукції має бути складена на піддони.

11.10. Для транспортування сировини та готової продукції виділяється спеціальний транспорт, на який оформляється санітарний паспорт. Використання даного транспорту з іншою метою забороняється.

Транспорт має бути чистим, без стороннього запаху та пошкоджень.

11.11. Заводи, які використовують для перевезення молока власні автоцистерни, повинні оформити на них санітарний паспорт, а також обладнати окремий майданчик для миття цистерн.

Дозвіл на використання цистерн надається лабораторією після перевірки якості миття та дезинфекції.

Транспортування молока повинно здійснюватись тільки в опломбованих цистернах.

Відповідальність за цілісність пломб несе водій (експедитор).

11.12. За санітарний стан продукції та її збереження за час транспортування відповідальність несе довірена особа.

12. ЗАХОДИ ПО БОРОТБІ З ГРИЗУНАМИ ТА КОМАХАМИ

12.1. В приміщеннях підприємства не допускається наявність гризунів та комах (мух, тарганів).

12.2. Для попередження появи комах та гризунів необхідно дотримуватись санітарного режиму на території, в виробничих, складських та допоміжних приміщеннях.

12.3. Усі отвори, які можуть відкриватися в теплу пору року, необхідно захищати від проникнення комах. Для знищення комах рекомендується встановлювати в приміщеннях дезинсекційні лампи "Світлячок" або інші пристрої аналогічної дії, дозволені МОЗ України.

12.4. Для попередження появи гризунів (щурів, мишей) щілини у підлозі, отвори у стелях, стінах, підлогах навколо технічних ввідів повинні бути закладені цеглою, цементом або металом, вентиляційні отвори та канали мають бути закриті металевими сітками.

12.5. З метою боротьби із тарганами не дозволяється накопичення крихт, залишків напівфабрикатів на столах, полицях. При виявленні тарганів необхідно провести ретельне прибирання та дезинсекцію приміщень.

12.6. Приміщення, яке підлягає дезинсекції, необхідно звільнити від сировини, готової продукції, інвентарю тощо. Після дезинсекції приміщення необхідно провітрити та старанно прибрати.

12.7. Для проведення дезінфекційних, дезінсекційних і дератизаційних робіт підприємствам необхідно укласти договори з установами держсанепіднагляду територіальних санітарно-епідеміологічних станцій або з відповідною службою ветеринарної медицини.

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

13. ВИМОГИ ДО ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ І ОХОРОНИ ПРАЦІ

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

13.2. Працівники підприємства проходять обов'язкові попередні (до прийняття на роботу) та періодичні профілактичні медичні огляди в порядку, встановленому постановою Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 р. [N 559](#).

13.3. Робітники зобов'язані негайно доповідати безпосередньому начальнику про одержані на виробництві або вдома порізах, виразках, ударах та інших пораненнях, а також про інфекційні та шкіряні захворювання в сім'ї. При цьому без відома та дозволу безпосереднього начальника робітник не має право приступати до роботи.

13.4. У кожному виробничому приміщенні та майстерні повинні бути аптечки з набором медикаментів для надання долікарської допомоги.

13.5. Верхній одяг, головний убір, взуття, особисті речі робітники повинні залишати у гардеробі.

13.6. Під час роботи кожен робітник повинен мати чистий спецодяг, підібране волосся під ковпак або хустку. Забороняється застібати спецодяг шпильками, голками та зберігати в кишенях халатів цигарки, шпильки, гроші та інші сторонні речі, носити прикраси (намисто, сережки, обручки тощо).

13.7. Перед відвідуванням туалету робітник повинен залишати спецодяг в спеціально відведеному місці, після відвідування туалету вмити руки з милом та продезінфікувати дезінфікуючим засобом, дозволеним МОЗ України для використання з цією метою. При виході із туалету необхідно продезінфікувати взуття на дезінфікуючому килимку.

13.8. При виході із приміщення на територію і відвідуванні невиробничих приміщень (туалетів, їдальні, медпункту тощо) санітарний одяг необхідно знімати. Категорично забороняється одягати на санітарний одяг будь-який верхній одяг.

13.9. Не вживати їжу, не палити у виробничих приміщеннях. Вживання їжі та паління дозволяється тільки у спеціально відведених для цього місцях.

Примітка. Робітники, що можуть мати безпосередній контакт із харчовими продуктами (сировина, напівфабрикати, готова продукція) або з технологічним обладнанням, повинні обов'язково виконувати п. 13.5-13.9.

13.10. Робітники, інженерно-технічні робітники та службовці підприємства зобов'язані: дбайливо ставитись до обладнання, інвентарю та спецодягу, дотримуватись чистоти та порядку, прибирати робоче місце та індивідуальні шафи у гардеробі.

13.11. Робітники зобов'язані після закінчення роботи прибирати своє робоче місце та здати його майстру, бригадиру або зміннику в чистоті та порядку; а також дотримуватись правил з попередження попадання сторонніх включень в продукцію.

13.12. Слюсарі, електрики, монтажники та інші робітники, які зайняті ремонтно-будівельними роботами на підприємстві, зобов'язані:

- виконувати правила особистої гігієни;
- інструмент та запасні частини зберігати в спеціальній шафі та переносити їх в спеціальних закритих ящиках з ручками;
- при проведенні робіт вжити заходи щодо запобігання попадання сторонніх предметів у сировину, напівфабрикати та готову продукцію.

13.13. З метою охорони здоров'я та попередження виробничого травматизму всім працівникам 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, а також санітарно-побутові умови повинні відповідати вимогам чинних нормативних актів з охорони праці.

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

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

14. ОБОВ'ЯЗКИ АДМІНІСТРАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА

14.1. 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 р.

14.2. Забезпечити організацію робочих місць у відповідності з ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.061-81, ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-78,

14.3. Забезпечити кожного робітника санітарним одягом у відповідності з діючими нормами НАОП 1.8.10-3.06-73, НАОП 1.8.10-3.07-73, НАОП 1.8.10-3.08-73, ДНАОП 1.8.10-3.09-98.

14.4. Забезпечити регулярне прання, ремонт спецодягу та видачу його робітникам для роботи.

14.5. Забезпечити наявність достатньої кількості інвентарю для прибирання, миючих та дезинфікуючих засобів для підтримання санітарної чистоти.

14.6. Забезпечити систематичне проведення дезинфекційних, дезінсекційних та дератизаційних заходів згідно з графіком, узгодженим з місцевими органами санепідемстанцій.

14.7. Забезпечити проведення занять та складання іспитів по санітарному мінімуму робітниками основних виробничих відділів із занесенням результатів в особисту медичну книжку та спеціальний санітарний журнал.

14.8. Стежити за своєчасним проходженням робітниками медичних обстежень, профілактичних щеплень та складання іспитів по санітарному мінімуму.

14.9. Неухильно виконувати заходи з охорони довкілля.

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

14.11. Кожен працюючий та той, що влаштовується на підприємство повинен бути ознайомлений з цими "Санітарними правилами для підприємств що виробляють маргаринову та майонезну продукцію".

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

14.12. Відповідальність за санітарний стан підприємства та дотримання цих правил несе директор.

Відповідальність за санітарний стан відділів підприємства несе керівник відділу (бригадир, майстер, змінний інженер, начальник зміни).

Додаток А

(довідковий)

ХАРАКТЕРИСТИКА МИЮЧИХ ЗАСОБІВ

На підприємствах харчової промисловості особливо важливе значення має підтримання чистоти та дотримання відповідних санітарних умов стосовно обладнання.

Миття обладнання та приміщень проводять розчинами миючих засобів. Застосовують як кислі, так і лужні засоби.

Миючі засоби та їх розчини повинні мати високу миючу здатність, забезпечувати повне змочування поверхні, зм'якшувати твердість води та зв'язувати іони кальцію, які присутні у молоці, тим самим попереджати утворення мінеральних осадів та молочного каменю на поверхні оброблюваного обладнання. Розчини миючих засобів повинні забезпечувати повне видалення забруднень, їх диспергування, емульгування, нейтралізацію кислих забруднень чи омилення жиру.

Миючі розчини не повинні викликати корозію обладнання. Всі ці властивості мають миючі засоби, які складаються із суміші поверхнево-активних речовин та лужних електролітів. В такому складі поверхнево-активні речовини сприяють змочуванню та видаленню забруднень з їх одночасним емульгуванням та диспергуванням, а лужні електроліти посилюють їх дію та забезпечують пом'якчення води, нейтралізацію кислих забруднень (кальцинована сода), омилення жиру (каустична сода), зниження кородуючої дії миючих засобів (силікати натрію).

Для миття обладнання маргаринових та майонезних ліній застосовують синтетичні миючі порошки ("РИК", "Вімол", "СМЗ-1М"), рідкі миючі засоби ("Промо", "Ексан Про", "Ексан-М", "Лойран-М"), а також миючо-чистячі засоби виробництва концерну "Діверсі Левер" (Угорщина, Чехія, Німеччина, Нідерланди, Швеція, Австрія, Великобританія) Divosept S613, Dilac Z, Divbrau, Divo-109, Divo OP) та миючо-дезинфікуючі засоби ("Дезмол", "Хлорантоін", "Хлоран"), а також інші миючі та миючо-дезинфікуючі засоби як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволені МОЗ України для застосування у харчовій промисловості в концентраціях, вказаних в доданих до них інструкціях.

Синтетичний миючий засіб СМЗ-1М ТУ 6-00-0204889-06-91

Миючий засіб СМЗ-1М - це сипучий порошок з включенням щільних німічних грудочок, крупинок від білого до світло-жовтого кольору, які не мають неприємного запаху.

Цей миючий засіб застосовується в харчовій (молочній, м'ясній та інш.) промисловості для миття обладнання та тари.

Для ручного миття застосовується 0,25% розчин, а для циркуляційного миття вживається 0,2% розчин з використанням води температурою не нижче 60 град.С.

Засіб мийний технічний "Вімол" (ТУ У 22902465.009-99)

"Вімол" - порошок білого кольору, без неприємного запаху. Призначений для циркуляційного та ручного миття обладнання та трубопроводів. Для миття технологічного обладнання необхідно використовувати (0,5-1,0)% розчини засобу.

Миючий засіб "РИК" (ТУ 10 РФ 644-90)

Миючий засіб "РИК" - порошкоподібна суміш поверхнево-активних речовин та неорганічних компонентів, дооре розчинна у воді, малогіроскопічна, не токсична.

Миючий засіб "РИК" використовується для миття обладнання та тари від жирових та білкових забруднень. Концентрація робочих розчинів для миття обладнання складає (1-2)%.

Рідкі миючі засоби

"Промо 11" - ТУ У 6-00209651.185-98 - високолушний засіб для циркуляційного миття трубопроводів, ємкостей та апаратів харчової промисловості.

"Промо 12" - ТУ У 6-00209651.185-98 - лужний засіб для циркуляційного миття в харчовій промисловості з антибактеріальною дією.

"Промо 21" - ТУ У 6-00209651.163-98 - високолушний засіб для циркуляційного миття обладнання харчової промисловості водою будь-якої твердості.

"Промо 51" - ТУ У 6-00209651.162-98 - кислий засіб для циркуляційного миття обладнання харчової промисловості з антибактеріальною дією.

"Промо 61" - ТУ У 6-00209651.184-98 - кисла мийна рідина для рециркуляційного миття трубопроводів, ємкостей та апаратів харчової промисловості.

"Промо 64" - ТУ У 6-00209651.190-98 - кисла мийна рідина для рециркуляційного миття в умовах харчової промисловості.

"ЕКСАН-ПРО" - ТУ У 6-00209651.160-98, "ЕКСАН М" ТУ У 6-00209651.162-98 -

концентровані кислотні миючі засоби, призначені для видалення жирових та білкових забруднень з обладнання харчової промисловості. Для використання миття обладнання рекомендовані (1-2)% розчини мийного засобу.

"ЛОЙРАН-М" - ТУ У 6-00209651.163-98 миючий лужний засіб, призначений для обробки обладнання, інвентарю з метою очистки від білкових, жирових забруднень, сольових відкладень, в тому числі молочного каменю з трубопроводів.

Divosept S613 - гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи - кислий миючий засіб, призначений для миття обладнання, трубопроводів, інвентарю, ємкостей для приймання, зквашування та зберігання молока, для циркуляційного миття пастеризаційних

установок. Для миття обладнання рекомендуються (0,6-1)% розчини мийного засобу з температурою (50-70) град.С.

Dilac Z - гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи - кислий миючий засіб, призначений для зовнішнього миття обладнання та ємкостей на відкритих майданчиках, а також у виробничих приміщеннях. Рекомендується (5-20)% розчини миючого засобу - в залежності від ступеня забруднення.

Divbrau - гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи - кислий миючий засіб, призначений для миття обладнання, ємкостей, цистерн. Для миття рекомендуються (1,5-2,5)% розчини миючого засобу.

Divo 109 - гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи - призначений для миття обладнання, інвентарю, склотари. Використовується як добавка до каустичної соди, що покращує миючі властивості її, знижує поверхневий натяг та твердість води. Рекомендується використовувати (0,3-0,6)% розчини.

Divo OP - гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи - призначений для миття склотари, добре знімає плісняву, мінеральні відкладення та іржу. Рекомендується (0,5-1)% розчини миючого засобу з температурою до 85 град.С.

Засіб синтетичний миючо-дезинфікуючий "Дезмол" (ТУ 6-15-851-89)

Цей засіб призначено для одночасного миття та дезинфекції обладнання та трубопроводів як при механізованому, так і ручному способі миття.

При циркуляційному митті застосовують (0,25-0,5)% розчини з температурою (60-80) град.С, тривалість циркуляції 15 хвилин, при ручному митті - 0,5% розчин з температурою (45-50) град.С.

Кальцинована сода ГОСТ 5100-85

Кальцинована сода (Na CO) являє собою білий
2 3

дрібнокристалічний порошок, який добре розчиняється у воді. При ручному митті обладнання можна використовувати 0,5% розчин кальцинованої соди з температурою (40-50) град.С, при циркуляційному (1-2)% розчині з температурою (70-80) град.С.

Використання кальцинованої соди в суміші з поверхнево-активними речовинами та антикорозійними домішками посилює миючий ефект.

Каустична сода ГОСТ 2263-90

Каустична сода (NaOH) - біла кристалічна речовина, легко розчиняється у воді. На повітрі швидко вбирає вуглекислий газ та воду, перетворюючись при цьому на кальциновану соду. Гарячі (2-3)% розчини каустичної соди обмилюють жири, гідролізують білок, розчіплюють вуглеводи. Такі розчини каустичної соди при (60-70) град.С виявляють дезинфікуючу дію. При механізованому митті обладнання можна використовувати (1-2)% розчини каустичної соди.

Метасилікат натрію

Метасилікат натрію (Na SiO 9H O) кристалічний порошок
2 3 2

кремовею кольору, який застосовується при митті обладнання як антикорозійна добавка. У розчинах кальцинованої соди концентрація метасилікату натрію може складати 0,1%.

Додаток Б

(довідковий)

ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ

На підприємствах харчової промисловості дезинфекція повинна проводитись речовинами, які не проявляють токсичність, не мають стійкого запаху та не викликають сильної корозії при обробленні обладнання.

Для обробки дезинфікуючими засобами обладнання на підприємствах харчової промисловості застосовують речовини, які містять хлор. Дезинфікуюча дія їх відбувається за рахунок виділення активного кисню. До таких речовин відносяться: дезактін, хлорне вапно та препарати, виготовлені на його основі (антиформін, монохлорамін, хлорамін). Рідше застосовують четвертинні амонієві сполуки. Для досягнення високого ступеня дезинфекції при застосуванні дезинфікуючих розчинів на основі речовин, які містять хлор, дезинфекцію

треба проводити тільки ретельно вимитого обладнання, оскільки залишки органічних речовин значно знижують дезінфікуючі властивості цих розчинів.

Ефективність обробки обладнання залежить від вмісту активної речовини у розчині, його температури та часу впливу цього розчину на поверхню, яку обробляють.

Речовини, які містять хлор, викликають значну корозію металу (окрім нержавіючої сталі), яка посилюється при підвищенні температури, тому дезінфекцію треба проводити при температурі близько 20 град.С, Звичайно для дезінфекції застосовують розчини, які містять від 150 до 200 мг активного хлору у 1 л. Найбільш забруднені місця дезінфікують розчинами, які містять 400 мг активного хлору у 1 л. Тривалість обробки обладнання дезінфікуючими розчинами має бути не менше 15 хвилин.

Дезінфікуючі препарати для обладнання.

Хлорне вапно ГОСТ 1692-85

Хлорне вапно - це білий сухий порошок з різким запахом хлору. При взаємодії з повітрям легко руйнується, тому зберігати його необхідно у закритій упаковці та в темряві. Розчини хлорного вапна при зберіганні втрачають свою активність, тому готувати їх необхідно не більше як на 6 діб. Періодично у хлорному вапні визначають активність, яка виражається у процентах активного хлору. Для дезінфекції придатне хлорне вапно з активністю хлору не менше 15%.

Для дезінфекції апаратури та рук використовують освітлений (відстояний) розчин хлорного вапна, так названа "хлорна вода". Концентрацію хлорної води виражають у міліграмах активного хлору на 1 л води.

Хлорна вода

Хлорну воду, у 1 л якої міститься певна кількість активного хлору, готують із концентрованого (вихідного) розчину.

Вихідний розчин готують таким чином. Сухе хлорне вапно розчиняють у десятикратній кількості води, кілька разів розмішують та дають відстоятися на протязі (2-3) годин.

Відстояний прозорий розчин зливають. У залежності від якості сухого вапна отриманий вихідний розчин може містити від 16000 до 36000 мг активного хлору у 1 л. З цього основного розчину готують робочий розчин з розрахунку, щоб у 1 л містилось від 100 до 400 мг активного хлору.

Для дезінфекції апаратури використовують розчини хлорної води, яка містить (200-300) мг активного хлору на 1 л. Для дезінфекції рук застосовують розчини хлорної води, яка містить від 100 до 150 мг активного хлору на 1 л.

Кількість концентрованого розчину хлорного вапна, необхідного для приготування 1 л хлорної води, з вмістом активного хлору від 100 до 400 мг у 1 л визначають за таблицею 2.

Таблиця 2

Концентрація активного хлору у робочому розчині, мг/л	Вміст активного хлору, мг/л						
	36000	32000	28000	24000	20000	16000	
	Кількість концентрованого розчину хлору вапна в мг в залежності від вмісту в ньому активного хлору на 10 л води						
100	28	32	36	41	50	63	
150	42	48	55	62	77	100	
200	55	62	70	83	100	120	
225	62	71	80	95	113	140	
400	112	124	142	168	200	250	

Монохлорамін ХБ ДСТУ 2908-94

Монохлорамін - це білий порошок з слабким запахом хлору. Розчини його є повільно діючими дезинфікуючими засобами. У сильно лужному середовищі бактерицидна активність хлораміну швидко падає. Бактерицидні властивості розчинів хлораміну посилюються при додаванні сірчанокислового амонію. На підприємствах, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію застосовують 0,5% розчини монохлораміну для дезинфекції рук та 1% для дезинфекції апаратури.

Антиформін

Це ефективний дезинфікуючий засіб, являє собою суміш хлорного вапна, кальцинованої та каустичної соди. Розчини вихідних речовин готують окремо таким чином: 5 кг хлорного вапна розчиняють у 150 л води; 10 кг кальцинованої соди розчиняють у 20 л гарячої води при (80-90) град.С; 2,5 кг каустичної соди розчиняють у 12 л гарячої води. Коли розчини прохолонуть, перший та другий вливають у третій розчин, розмішують та залишають на 7 діб. Отриманий прозорий розчин декатирують, розбавляють у (10-15) разів водою та використовують для дезинфекції гумових шлангів, трубопроводів, різних промислових резервуарів.

Четвертинні амонієві сполуки

Четвертинні амонієві сполуки характеризуються значною бактерицидністю та мають низьку токсичність, відсутність запаху та смаку в концентраціях, які застосовують. Крім цього, вони не викликають корозії металу та не подразнюють шкіру рук.

Четвертинні амонієві сполуки стабільні, активність їх не зменшується при тривалому зберіганні та при нагріванні їх розчинів. Недоліком четвертинних амонієвих сполук є низька миюча здатність та їх несумісність з аніоноактивними поверхнево-активними речовинами. Проводити дезинфекцію з застосуванням четвертинних амонієвих сполук треба тільки на чистих поверхнях.

Ці сполуки використовують у концентраціях від 150 до 200 мг на 1 л при температурі 20 град.С на протязі від 10 до 30 хвилин. З підвищенням температури та лужності середовища дія амонієвих сполук посилюється. При високій концентрації вони знищують мікроорганізми, а при малій - затримують їх розвиток. Серед препаратів цієї групи можна назвати цетазол та катапін.

Дезактін ТУ У 22920528.002-97

Дезактін - сипучий порошок з легким запахом хлору, містить (15,1-16,54)% активного хлору. Швидко розчиняється у воді, розчин прозорий, стійкий при зберіганні та має миючі і дезинфікуючі властивості.

В сухому вигляді дезактін викликає подразнення шкіри, слизової оболонки дихальних шляхів, Рекомендовані для роботи (0,1-0,2)% розчини дезактіну не викликають подразнень шкіри та дихальних шляхів і використовуються замість хлорного вапна, хлораміну та лужних миючих засобів, що дозволяє поєднання в одній операції стадії миття та дезинфекції.

Хлорантоін ТУ У 22902465.004-95

Хлорантоін - сипучий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді, водні розчини зберігають активність протягом годин. Препарат поєднує миючі властивості з дезинфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою.

Хлорантоін має високобактерицидну, віруліцидну і фунгіцидну дії, перевищує за ефективністю у (5-10) разів такі базові дезинфікуючі засоби як хлорне вапно і хлорамін. Рекомендовані до застосування (0,1-0,3)% розчини хлорантоїну не кородують матеріали технологічного обладнання, добре змиваються, не залишають нальоту на поверхні обладнання:

Хлорантоін належить до помірно небезпечних речовин (3 клас небезпеки).

Хлорантоін не має шкіро - подразнювальних властивостей. У сухому вигляді подразнює слизові оболонки дихальних шляхів і очей. У концентраціях, які пропонуються до застосування, не подразнюють слизові оболонки.

Хлоран ТУ 550.М.М.19484325.02-93

Хлоран - сипучий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору. Добре розчиняється у воді, водні розчини зберігають активність протягом 24 год. Препарат поєднує миючі властивості з дезінфікуючими. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою.

Хлоран має високу бактерицидну, віруліцидну і фунгіцидну дії, перевищує за ефективністю у (5-10) разів такі, базові дезінфекційні засоби як хлорне вапно і хлорамін. Рекомендовані до застосування (0,1-0,3)% розчини хлорану не кородують матеріали технологічного обладнання, добре змиваються, не залишають нальоту на поверхні обладнання.

Хлоран належить до майже небезпечних речовин (4 клас безпеки).

Хлоран не має шкіро - подразнювальних властивостей. У сухому вигляді подразнює слизові оболонки дихальних шляхів і очей. У концентраціях, які пропонуються до застосування, не подразнюють слизові оболонки.

Саніфект-128

"Саніфект-128" - сучасний американський дезінфікуючий засіб, який з успіхом використовується у країнах далекого та ближнього зарубіжжя.

"Саніфект-128" - прозора рідина зеленого кольору, повністю змішується з водою, утворюючи розчини, які мало піняться, рН робочих розчинів - 10-10,5. Рекомендовані концентрації робочих розчинів - (0,15-0,78)%. Для обробки апаратів та трубопроводів достатньо ретельно зволожити їх поверхні робочим розчином на термін (10-30) хвилин.

Свіжо приготовлений розчин "Саніфект-128" зберігає свої властивості на протязі 1-2 тижнів. За рекомендаціями виробника, затвердженими відповідними органами контролю США та України, "Саніфект-128" може ефективно використовуватись також для дезінфекції приміщень (стіни, стелі, підлога), санвузлів, баків для сміття, контейнерів.

"Саніфект-128" має, окрім дезінфікуючих властивостей, і миючі властивості.

"Саніфект-128" належить до мало небезпечних речовин (4 клас).

Divosan forte

Divosan forte - інтенсивний кислий дезінфікуючий засіб, призначений для дезінфекції обладнання, інвентарю та комунікацій. Divosan forte особливо придатний для холодної дезінфекції. Після проведення дезінфекції препарат легко руйнується і не потребує допоміжного промивання водою. Концентрація робочого розчину для дезінфекції залежить від температури та терміну обробки: (0,1-0,15)% при температурі (8-22) град.С, а при температурі (22-40) град.С - концентрація складає (0,05-0,1)%

Дезінфікуючі препарати для приміщень та тари

Для дезінфекції приміщень підприємств харчової промисловості використовують різні препарати на основі хлорного вапна, формальдегіду. До таких препаратів відносяться: антисептол, вапняне молоко, формалін, антиморфін, "Купраль" та інші дезінфікуючі засоби як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволені МОЗ України для застосування у харчовій промисловості в концентраціях, вказаних в доданих до них інструкціях.

Антисептол

Антисептол являє собою суміш хлорного вапна та кальцинованої соди. Рекомендується для дезінфекції стін складів готової продукції та цехових приміщень. Розчином антисептолу промивають стіни для знищення плісені. Через 2-3 години після обробки стін промислових приміщень розчин змивають. При дезінфекції штукатурених стін антисептол додають у побілку разом із свіжогашеним вапном та крейдою. Після побілки стіни підсушують, провітрюють приміщення та білять повторно 20% вапняним молоком із свіжогашеного вапна. Інтервал побілки - 2 години.

Готують антисептол таким чином: 3,5 кг кальцинованої соди розчиняють у (20-30) л гарячої води; 2,5 кг хлорного вапна розчиняють у (60-70) л води та доливають до 100 л; відстояний прозорий розчин хлорного вапна вливають у розчин соди; отриманий розчин розбавляють вдвічі водою та використовують його для дезінфекції. Якщо до розчину додати свіжогашене вапно або крейду до отримання напіврідкої маси, то нею можна білити стіни приміщень.

Вапняне молоко

Вапняне молоко отримують таким чином. Одну частину негашеного вапна розводять у 9 частках води. При роботі з вапняним молоком необхідні окуляри та спецодяг, тому що

попадання вапняного молока на шкіру та в очі викликає запальний процес. Вапняне молоко використовують при дезинфекції стін складів та промислових приміщень. Іноді додають до нього (0,5-2,0)% розчин хлорного вапна або 3% розчин формаліну (за об'ємом).

Формалін ГОСТ 1625-89

Формалін це 37,2% водний розчин формальдегіду. При дії формаліну на бактеріальну клітину відбувається денатурація білків клітини. У 5% розчині формаліну спорові форми гинуть через 30 хвилин, у 2% розчині - через 60 хвилин, у 1% - через 2 години. Для дезинфекції використовується формалін у вигляді 2% розчину для обробки стін та стель промислових приміщень. Для знищення плісені обробку проводять 2-3 рази на місяць. Крім цього, його використовують для дезинфекції повітря промислових приміщень. Зрошення приміщень пропонується робити після закінчення зміни, а потім провітрюють (на 1 куб.м. приміщення необхідно витратити 25 мл формаліну). Температура приміщення має бути не нижче (17-18) град.С. З підвищенням температури бактерицидна дія формаліну підвищується. Час експозиції - не менше 5 годин. Усі харчові продукти із приміщення, де буде проводитись дезинфекція, необхідно прибрати. Після закінчення дезинфекції повітря приміщення нейтралізують 20% розчином хлорного амонію (15 мл на 1 куб.м.) на протязі кількох годин. Недоліком формаліну є його токсична дія на слизові оболонки людини.

Препарат "Купраль"

Препарат "Купраль" складається із мідного купоросу та алюмінієвих галунів. Дві вагові частини мідного купоросу та одну частину алюмінієвих галунів змішують та цю суміш додають до розчину для побілки.

Для приготування суміші для побілки на 10 л теплої води треба взяти 1 кг препарату "Купраль" та 7 кг гашеного вапна, потім суміш розмішують до кашоподібної маси.

Побілочну суміш наносять на поверхню стін та стель рівним шаром (на 1 кв.м. 500-600 г суміші). Оброблене приміщення закривають на добу, потім миють вікна, двері, підлогу. Побілку проводять 1 раз на місяць.

А також для дезинфекції обладнання, виробничих, допоміжних та санітарно-побутових приміщень дозволяється застосовувати інші як вітчизняні, так і імпортовані дезінфікуючі засоби, дозволені МОЗ України для застосування у харчовій промисловості в концентраціях, вказаних в доданих до них інструкціях.

Додаток В

(довідковий)

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ БАКТЕРИЦИДНИХ ЛАМП НА ПІДПРИЄМСТВАХ, ЩО ВИРОБЛЯЮТЬ МАРГАРИНОВУ ТА МАЙОНЕЗНУ ПРОДУКЦІЮ

Бактерицидні лампи, випромінюючи УФ-промені, нещадно діють на мікрофлору як патогенну, так і сапрофітну. Тому їх використовують для знезараження поверхні пакувальних матеріалів та тари (пергаменту, картону, поліетилену, стаканчиків, банок, ящиків, бочок, коробів тощо, а також знезараження повітря промислових та складських приміщень, бактеріологічних лабораторій та боксів.

Бактерицидні лампи (БУВ-30, БУВ-60-П тощо) випускають для напруги 127 та 220 В. Характеристика ламп для напруги 220 В наведено у таблиці.

Лампи	Потужність, Вт	Напруга, В	Температура приміщення, при якій працюють лампи, град.С
БУВ-30	30	220	10-25
БУВ-60-П	60	220	5-25

Для більш ефективного знезараження пакувальних матеріалів та тари лампи треба розташувати як можна ближче до поверхні, яку опромінюють, кожна частина цієї поверхні повинна опромінюватись на протязі не менше 30 сек.

Для цього можуть бути використані як стаціонарні, так і переносні установки.

Для знезараження повітря виробничих та складських приміщень, а також для лабораторних приміщень (боксів) використовують бактерицидні лампи без відбивачів та з відбивачами.

Лампи закріплюють стаціонарно на визначеній ділянці (стіна, стеля, двері тощо), чи на пересувній установці. Установка може складатися з 1,5-2 метрової вертикальної металевої вісі на ніжках-роликах, на якій прикріплюють лампи від однієї та більше штук.

Використовують також для ламп софіти із щілиною, що утворює променевию завісу.

Установки для УФ-опромінення повітря комплектуються з розрахунку, що на 1 куб.м приміщення потрібно (2-2,6) Вт. Потужність лампи ділять на число ватт, яке необхідне для опромінення 1 куб.м. приміщення.

Так, при наявності лампи БУВ-60 потужність лампи (60 Вт) ділять на 2 або 2,5. Результат показує, що одна лампа БУВ-60 може забезпечити опромінення приміщення, яке має об'єм від 24 до 30 куб.м.

Примітка. Дія бактерицидних ламп ефективна тільки у приміщеннях з певною температурою, яка вказана у таблиці. При більш високій температурі лампи згорають, при більш низьких не горять. При відносній вологості повітря вище (65-75)% бактерицидний ефект УФ-променів знижується.

Додаток Г

(довідковий)

МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ САНІТАРНОГО СТАНУ ОБЛАДНАННЯ, ТРУБОПРОВІДІВ, ПАКУВАЛЬНОЇ ТАРИ, ПОВІТРЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ, СПЕЦОДЯГУ ТА ЧИСТОТИ РУК ПРАЦІВНИКІВ

Мікробіологічна лабораторія повинна бути розташована в окремій будівлі, що не з'єднана з виробничими приміщеннями, або в ізольованому блоці з окремим входом. Мінімальний набір приміщень включає не менше 3 кімнат: для проведення санітарно-бактеріологічних досліджень - 1, для приготування поживних середовищ і миття та підготовки посуду - 1 та автоклавну (для стерилізації посуду, поживних середовищ та знищення відпрацьованого матеріалу), а якщо підприємство працює з заквасочними культурами - то додатково ще 1 кімната.

Для підприємств малої потужності (до 1 т/год готової продукції) допускається укладання відповідних угод з атестованими та акредитованими у встановленому порядку лабораторіями для здійснення контролю якості та безпеки сировини та готової продукції.

Лабораторний посуд, реактиви, поживні середовища, необхідні для проведення досліджень, повинні зберігатися окремо в спеціальних шафах. Стерильний лабораторний посуд зберігається окремо від нестерильного. Бажано використовувати лабораторний посуд одноразового використання.

Приміщення лабораторії повинні бути обладнані водопроводом з гарячою і холодною водою та каналізацією відповідно до СНиП 2.04.01-85.

Всі лабораторні кімнати обладнуються водопровідними раковинами (розміщеними біля виходу) зі змішувачами холодної та гарячої води для миття рук персоналу. Бажано, щоб крани відкривалися за допомогою ліктів. Безпосередньо біля раковини встановлюють пристрої, в яких повинні постійно знаходитися миючі та дезинфікуючі засоби для рук.

Висушування рук проводиться електрорушником або рушниками разового користування.

Працювати із заквасками і проводити санітарно-бактеріологічні дослідження в одному приміщенні категорично забороняється.

Апаратура, обладнання, лабораторний посуд в кімнаті для виготовлення заквасок і кімнаті для проведення санітарно-бактеріологічних досліджень повинні бути промарковані і використовуватись тільки за призначенням. Для роботи в цих приміщеннях повинні бути окремі комплекти спецодягу, які змінюються щодоби. Забороняється виходити в спецодязі за межі лабораторії.

Для прибирання кімнати для приготування заквасок повинен бути окремий промаркований інвентар.

Кімнати лабораторії для проведення санітарно-бактеріологічних досліджень та для приготування заквасок повинні бути обладнані бактерицидними лампами.

Контроль чистоти обладнання

Мікробіологічний контроль чистоти обладнання проводять згідно з "Інструкцією санітарно-мікробіологічного контролю виробництва маргарину та майонезу", затвердженою МОЗ України в установленому порядку.

Контроль чистоти пакувальної тари

Частота контролю чистоти пакувальної тари (банок, коробок, кришок, пергаменту, полімерної плівки, кашированої фольги тощо), методика взяття змивів та їх дослідження проводяться у відповідності з "Інструкцією санітарно-мікробіологічного контролю виробництва маргарину та майонезу", затвердженою МОЗ України в установленому порядку.

Контроль чистоти рук та спецодягу працівників

Змиви з рук та спецодягу працівників проводяться без попередження перед початком виробничого процесу тільки у тих працівників, які безпосередньо контактують з технологічним обладнанням або продукцією.

Частота та методика взяття змивів, їх дослідження проводяться у відповідності з "Інструкцією санітарно-мікробіологічного контролю виробництва маргарину та майонезу", затвердженою МОЗ України в установленому порядку.

Контроль чистоти повітря виробничих приміщень

Проби повітря відбирають у виробничих приміщеннях перед початком роботи. Вікна, кватирки та двері повинні бути зачинені. Рівень висоти відбору проб повинен відповідати висоті робочого столу або висоті обладнання. Дослідження проб повітря проводять у відповідності з "Інструкцією санітарно-мікробіологічного контролю виробництва маргарину та майонезу", затвердженою МОЗ України в установленому порядку.