



Про затвердження Державних санітарних правил і норм для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів

**Наказ Міністерства охорони здоров'я України
від 6 травня 2003 року N 197**

**Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
4 червня 2003 р. за N 435/7756**

Відповідно до статті 40 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, що додаються.
2. Головному санітарно-епідеміологічному управлінню Міністерства охорони здоров'я України цей наказ довести до установ і закладів державної санітарно-епідеміологічної служби, міністерств, інших центральних органів виконавчої влади в установленому порядку.
3. Контроль за виконанням наказу покласти на начальника Головного санепідуправління Міністерства охорони здоров'я України Бережного С. П.
4. Уважати такими, що не застосовуються на території України, "Санитарные правила для береговых рыбообрабатывающих предприятий", затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 24.07.81 N 2509-81.

**Перший заступник
Державного секретаря,
Головний державний
санітарний лікар України**

О. В. Лапушенко

ПОГОДЖЕНО:

**Заступник Державного
секретаря Міністерства
аграрної політики України**

Ю. Ф. Мельник

**Перший заступник
Голови Державного комітету
України з питань технічного**

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства охорони здоров'я
України
від 6 травня 2003 р. N 197

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
4 червня 2003 р. за N 435/7756

ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА І НОРМИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ І СУДЕН, ЩО ВИРОБЛЯЮТЬ ПРОДУКЦІЮ З РИБИ ТА ІНШИХ ВОДНИХ ЖИВИХ РЕСУРСІВ

1. Загальні положення

1.1. Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів (далі - санітарні правила), - обов'язковий для виконання нормативно-правовий акт центрального органу виконавчої влади в галузі охорони здоров'я, який встановлює санітарно-гігієнічні та санітарно-протиепідемічні вимоги до виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів.

1.2. Санітарні правила поширюються на діючі берегові переробні підприємства і судна, які виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, незалежно від форм власності.

1.3. Контроль за виконанням вимог санітарних правил відповідно до чинного законодавства здійснюють установи та заклади державної санітарно-епідеміологічної служби.

2. Діючі переробні підприємства, які виробляють продукцію для реалізації в межах України:

- виконують вимоги щодо санітарного утримання підприємств в повному обсязі;

- повинні виконати протягом 5 років від дати введення в дію цих санітарних правил вимоги, які можуть бути впроваджені після реконструкції та механізації виробничих процесів, з погодженням з територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби графіка виконання відповідних робіт;

- виконують вимоги щодо перепланування та благоустрою території в строки, узгоджені з територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби.

2.1. Переробні підприємства, що будуються, застосовують ці санітарні правила в повному обсязі.

2.2. Вимоги цих санітарних правил повинні виконувати в повному обсязі переробні підприємства та судна, які виготовляють продукцію для експорту.

2.3. Випуск продукції переробними підприємствами здійснюється з дозволу територіальних установ державної санітарно-епідеміологічної служби (додаток 1). Асортимент продукції, що виробляється, повинен узгоджуватись з територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби для переробних підприємств - щорічно, а для рибопереробних суден - перед виходом у рейс.

2.4. Підприємства мають право виробляти продукцію з риби та інших водних живих ресурсів у відповідності до дозволу на право виготовлення продукції з риби та інших водних живих ресурсів у встановленому асортименті за видами або групами (далі - дозвіл). Дозвіл одержують підприємства при введенні їх в експлуатацію і підтверджують його у разі зміни асортименту продукції, що виготовляється (за групами), устаткування технологічних ліній чи інших показників роботи, вказаних в акті перевірки технічного оснащення та санітарного стану підприємства.

2.5. Підставою для отримання дозволу є позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.6. Дозвіл видається територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби. У разі розширення асортименту складається доповнення до дозволу.

2.7. При порушенні технологічних або санітарно-гігієнічних умов виробництва дозвіл може бути вилучений у підприємства за всіма або деякими найменуваннями продукції на термін, необхідний для усунення виявлених порушень. Право вилучення дозволу має організація, яка видала дозвіл. Про вилучення дозволу вказується в акті планової (позапланової) перевірки підприємства та робиться відповідний запис у розділі дозволу "Особливі відмітки".

Автоматично анулюється дозвіл на право вироблення продукції, встановленої як джерело захворювань споживачів.

Повторна видача дозволу здійснюється в порядку, зазначеному вище.

2.8. Дозвіл оформлюється в двох примірниках: перший видається підприємству, другий залишається організації, яка видала дозвіл.

Термін дії дозволу - 3 роки.

3. Вимоги до переробних підприємств

3.1. Загальні вимоги

3.1.1. Залежно від потужності й асортименту продукції, яку виробляють, до складу переробного підприємства можуть входити такі виробництва: холодильне, засолувальне, консервне, пресервне, ікряне, баликове, коптільне, кулінарне, риб'ячого жиру, білкових концентратів, білкової ікри, кормової та технічної продукції, виробництва льоду, жерстяно-банкове тощо.

3.1.2. Будівництво, реконструкція підприємств (цехів), споруд здійснюється за погодженням із закладами державної санітарно-епідеміологічної служби.

3.1.3. Новозбудоване (реконструйоване) переробне підприємство (цех) приймається в експлуатацію у порядку, встановленому законодавством, згідно з основними вимогами й умовами прийняття в експлуатацію об'єктів за погодженням із закладами державної санітарно-епідеміологічної служби.

3.1.4. Робота цеху на новому технологічному обладнанні, а також відремонтованому чи після реконструкції дозволяється лише за узгодженням з територіальними установами державної санепідслужби, після його санітарної обробки з обов'язковим подальшим мікробіологічним контролем.

3.1.5. В усіх цехах переробного підприємства мають регулярно проводитись санітарні дні та зміни. Графік проведення санітарних днів та змін на підприємстві узгоджується з лабораторією підприємства і затверджується директором. При незадовільному санітарному стані виробництва на вимогу виробничої лабораторії або установ державної санітарно-епідеміологічної служби можуть проводитись позапланові санітарні дні та зміни.

3.1.6. Санітарному контролю підлягають усі об'єкти, які контактують з харчовими продуктами.

3.1.7. Візуальний контроль сировини, напівфабрикатів, готової продукції та санітарного стану технологічного обладнання є обов'язковим і проводиться виробничою лабораторією кожні дві години в зміну.

3.1.8. Санітарно-мікробіологічний контроль сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, санітарного стану виробництва проводять відповідно до нормативних документів, затверджених Міністерством охорони здоров'я.

3.1.9. Переробні підприємства, які виготовляють консерви, пресерви, солону, копчену, ікряну, варено-морожену продукцію, кулінарну продукцію, повинні мати виробничу лабораторію (за наявності консервного та пресервного виробництва - обов'язково передбачати в штаті лабораторії спеціаліста-мікробіолога).

У разі відсутності на переробному підприємстві (крім консервних) бактеріологічної лабораторії, мікробіологічний контроль здійснюють на договірних засадах лабораторії, акредитовані у встановленому законодавством порядку на право проведення цих досліджень.

3.2. Вимоги до планування переробних підприємств

3.2.1. Територія переробного підприємства повинна бути впорядкована, мати огорожу, транспортні, пішохідні шляхи та виробничі майданчики з твердим водонепроникним покриттям, зливову каналізацію, що унеможливує застоювання атмосферних опадів, та відповідати санітарним вимогам щодо озеленення, природного освітлення та провітрювання, рівня стояння ґрунтових вод.

3.2.2. При розміщенні переробного підприємства відносно до інших промислових підприємств унеможливають несприятливу дію одного підприємства на інше.

3.2.3. Цехи з виробництва харчової продукції та медичних препаратів повинні бути повністю ізольовані від цехів, що виробляють технічну та кормову продукцію, і мати окремі входи та побутові приміщення.

3.2.4. Цехи технічної продукції мають бути віддалені від виробничих цехів харчової продукції на відстань не менше 50 м і відокремлені від останніх зоною зелених насаджень.

3.2.5. На території переробного підприємства забороняється розташування будівель та приміщень, функціонально не пов'язаних із виробництвом та обслуговуванням підприємства (робітників).

3.2.6. На території переробного підприємства виділяють зону санітарної охорони навколо водопроводу, а також захисну зону навколо очисних споруд.

3.2.7. Господарська частина території (ремонтні майстерні, гараж, склад паливно-мастильних матеріалів, інші склади тощо) має бути віддалена від виробничої на відстань не менше 30 м.

3.2.8. Для збирання сміття встановлюються металеві контейнери з кришками на асфальтованому або бетонованому майданчику, площа якого має бути не менше площі основи передбачених сміттєзбірників. Майданчик, на якому розміщені сміттєзбірники, має бути з трьох боків огорожений бетоною або цегляною стіною висотою 1,5 м, мати підведення води та каналізаційний стік.

3.2.9. Туалети для відвідувачів, експедиторів, вантажників, водіїв та інших рекомендується влаштовувати блоковано у допоміжних будівлях з окремим виходом з туалету за територію виробничих цехів.

3.3. Вимоги до планування виробничих приміщень

3.3.1. Площу та об'єм виробничих приміщень установлюють з урахуванням технологічного процесу і забезпечення на кожного працівника (з розрахунку на максимальну кількість людей, зайнятих в одній зміні) не менше 4,5 м² площі та 15 м³ повітря.

3.3.2. Висоту виробничих приміщень установлюють залежно від обладнання, яке застосовують, та умов видалення надмірних волого-, тепло-, газовиділень з робочої зони, але не менше 4,2 м.

Висота приміщень жиро-борошняних цехів, лакування та літографування, виробництва металевих банок і виготовлення карагану має бути не менше 6 м.

3.3.3. Виробничі приміщення цеху розташовують за ходом технологічного процесу таким чином, щоб виключити перехресну потік та контакти сирих і готових продуктів, а також транспортування напівфабрикатів, не захищених від впливу довкілля, через відкриті простори.

3.3.4. За умови відсутності у запроектованому технологічному процесі певного технологічного етапу (наприклад, розбирання риби) відповідне приміщення може не передбачатися.

Виключення певної технологічної ланки не повинно призводити до перетинання технологічних процесів та погіршення якості і безпеки продукції.

3.3.5. Для зберігання продукції з риби та інших водних живих ресурсів підприємству належить мати холодильник або камери зберігання, які забезпечують температуру відповідно до вимог нормативних документів для конкретного виду продукції.

3.3.6. За наявності вентиляції, в підвальних приміщеннях дозволяється розміщувати складські приміщення, холодильні камери, тузлукові, апаратні та машинні відділення холодильних установок за умов дотримання правил техніки безпеки.

3.3.7. Планування виробничих приміщень та розміщення устаткування мають забезпечувати можливість їх санітарної обробки.

3.3.8. Підлога виробничих приміщень має бути рівною, твердою, з неадсорбовною поверхнею, бути неслизькою, виконаною із міцного, нетоксичного, водо-, кислото-, луго- та олієстійкого матеріалу, легко піддаватися очищенню та дезінфекції.

Підлога має бути з нахилом до каналізаційних трапів, розміщених осторонь від робочих місць і проходів.

Нахили лотків та каналів мають бути не менше нахилу підлоги. Напрямок нахилів має бути таким, щоб стічні води стікали в отвори лотків, каналів, обладнаних знімними решітками, та не перехрещували проходи, проїзди.

3.3.9. Внутрішні стіни мають бути покриті водонепроникним матеріалом світлого кольору, дозволеним Міністерством охорони здоров'я (керамічною плиткою, корозійностійкими металевими листами (листова сталь та алюмінієві сплави) або неметалевим покриттям з доброю якістю поверхні, стійким до ударів та таким, що легко піддається ремонту, тощо).

Стіни мають бути без виступів, комунікації (труби, кабелі тощо) сховані в товщі стіни чи охайно зашиті.

3.3.10. Стелі виробничих приміщень мають бути з водостійкою поверхнею, яку можна очистити чи вимити, мають бути пофарбовані емульсійними фарбами світлого кольору чи побілені.

У приміщеннях з елементами, що виступають на стелі (балками, трубами тощо), рекомендується встановлювати підвісну стелю.

3.3.11. Двері, через які надходить продукція, повинні бути достатньо широкими, обшиті корозійно- та ударостійкими матеріалами або виготовлені з них, а також легко митися.

3.3.12. Розміщення устаткування у виробничих цехах не повинно утворювати місць, не доступних для прибирання та дезінфекції.

3.3.13. Для зберігання прибирального інвентарю, мийних та дезінфекційних засобів мають бути передбачені на кожній виробничій ділянці або у кожному цеху комори, шафи тощо.

3.3.14. У виробничих приміщеннях мають бути передбачені:

- водорозбірні крани з розрахунку 1 кран на 150 м² площі, але не менше одного на приміщення;
- кронштейни для підвішування шлангів;
- раковини з підведенням через змішувачі холодної та гарячої води для миття рук, оснащені милом, щіткою, дезінфекційним розчином, електрорушником або серветками разового використання. Раковини мають встановлюватися в кожному виробничому приміщенні при вході, а також на відстані не більше 15 м від робочого місця, з розрахунку 1 змішувач на 20 осіб;
- фонтанчики для пиття або сатураторні установки - на відстані не більше 70 м від робочого місця.

3.3.15. Виробничі площі, технологічне обладнання можуть бути використані для роботи з нерибними харчовими продуктами за дозволом органів державної ветеринарної медицини за умови, що на даний час продукція з риби та інших водних живих ресурсів вироблятися не буде.

3.4. Вимоги до водозабезпечення та каналізації

3.4.1. Водопостачання переробних підприємств повинно забезпечуватися шляхом підключення до централізованого господарсько-питного водопроводу, а за його відсутності - через самостійний водопровід. Вода, яку використовують на технологічні потреби, у тому числі на виробництво консервів, має відповідати вимогам ГОСТ 2874. Лабораторно-виробничий контроль водопостачання здійснюють відповідно до додатка 2.

3.4.2. Система водопостачання, вибір вододжерела та його обладнання мають бути узгоджені із закладами державної санітарно-епідеміологічної служби.

3.4.3. Водопровідний вузол має міститися в ізольованому приміщенні, мати крани для відбирання проб, манометри, трапи для стоку, зворотні клапани, що допускають рух води тільки в одному напрямі.

3.4.4. На всіх водопроводах незалежно від відомчого підпорядкування, які подають воду як з поверхневих, так і з підземних джерел, створюють зони санітарної охорони.

3.4.5. З'єднання мереж господарсько-питного та технічного водопроводів категорично забороняється.

3.4.6. Труби, арматура, устаткування, що застосовуються при обладнанні внутрішніх систем холодного та гарячого водопостачання, повинні відповідати вимогам СНиП 2.04.01.

3.4.7. Для уникнення конденсації вологи на водопроводах, температура поверхні яких нижче температури приміщення, має бути передбачена їх теплова ізоляція.

3.4.8. Водопровідні, каналізаційні, парові, газові труби мають бути пофарбовані відповідно до СНиП 2.04.01.

3.4.9. Норми витрат води на господарсько-побутові потреби на підприємстві зазначені в табл. 1.

Норма витрат води для миття підлоги, панелей та стін за зміну:

- у виробничих приміщеннях, які вимагають особливого санітарного режиму (розроблення риби, ікр'яні, консервні, кулінарні, пресервні цехи, цех медичних жирів тощо) - 10 дм³/м²;
- у приміщеннях з невеликим забрудненням підлоги - 5 дм³/м².

Норми витрат води на технологічні потреби передбачені в технологічних інструкціях з переробки риби та інших водних живих ресурсів та виробництва консервів і пресервів з них.

Таблиця 1

Призначення води	Витрачання води, дм ³ /добу	
	за наявності каналізації	за відсутності каналізації
З питною метою та для особистої гігієни (на 1 особу)	25	15
Душ (на 1 особу)	40	-
Їдальня (на 1 обід)	20	-
Пральня механічна (на 1 кг сухої білизни)	60	-
Транспорт (на 1 автомашину)	600	-
Поливання проїздів (на 1 м ²)	2	-
Поливання зелених насаджень (на 1 м ²)	4	4
Медпункт (на 1 відвідування)	6	-
Лабораторія (на 1 кран-годину)	40 - 60	-
Призначення води	за наявності каналізації	за відсутності каналізації
Миття підлоги, панелей, стін за зміну (на 1 м ²)	10	-
Миття підлоги протягом робочої зміни (на 1 м ²)	3	-

3.4.10. Шланги для прибирання цеху підключають до гарячої та холодної води через змішувачі. Кінці шлангів мають бути обладнані пістолетними насадками та пристроями, що не дають змоги стикатися з підлогою.

3.4.11. Морська вода, що відповідає за мікробіологічними показниками ГОСТ 2874, може використовуватися для миття, розморожування, розбирання риби та інших водних живих ресурсів, їх варіння, санітарної обробки устаткування.

Для одержання пари допускається використовувати опріснену морську воду.

3.4.12. Забір морської води необхідно проводити на ділянках, які не забруднені нафтопродуктами, стічними водами, водоростями, що гниють.

3.4.13. Для знезаражування морської води використовують розчин хлорного вапна чи хлораміну концентрацією 10 г/дм³, препарати катамін АБ чи катапол концентрацією 0,2 - 0,5 г/дм³, озонування, електрохлорування, а також ультрафіолетове опромінювання бактерицидними лампами.

3.4.14. Використання катаміну та катаполу для знезаражування води, що направляється на охолодження консервів, не допускається.

3.4.15. При виробництві продукції з риби та інших водних живих ресурсів, що направляється на експорт, для всіх потреб належить використовувати питну або знезаражену морську воду, яка відповідає вимогам, наведеним у додатку 3.

3.4.16. Аналіз питної води проводять за ГОСТ 18963, води відкритих водойм та морської води - відповідно до "Методических указаний по санитарно-микробиологическому анализу поверхностных водоемов".

Результати аналізів води (питної, морської), яку використовують для технологічних потреб, мають бути зафіксовані в журналі (форма у додатку 2).

3.4.17. Упорядкування системи каналізації підприємств рибної промисловості має відповідати вимогам СНиП 2.04.01 та СНиП 2.04.03.

3.4.18. Підприємства мають бути обладнані двома системами каналізаційних труб - окремо для виробничих і побутових стічних вод.

3.4.19. Трапи та труби для відведення виробничих стоків, що прокладені в міжстелевих перекриттях, мають бути водонепроникними і проектуватися так, щоб вони не розташовувалися над устаткуванням для виробництва харчової продукції, робочими місцями та приміщеннями для зберігання харчових продуктів. Труби побутової каналізації не повинні проходити через виробничі цехи, складські приміщення для зберігання продукції та харчоблоки.

3.4.20. Видалення виробничих та господарсько-фекальних стічних вод мають проводити відповідно до СанПіН 4631. Забороняється скидання у відкриті водойми стічних вод без відповідного очищення.

3.5. Вимоги до освітлення

3.5.1. Освітлення виробничих та допоміжних приміщень має відповідати вимогам СНиП 11-4.

3.5.2. В усіх виробничих та допоміжних приміщеннях необхідно вжити заходи щодо максимального використання природного освітлення.

Світлові прорізи не повинні захищатися виробничим обладнанням, тарою, готовою продукцією та напівфабрикатами як усередині, так і поза будівлею, забороняється також заміна скла фанерою, картоном.

3.5.3. Розбите скло у вікнах необхідно негайно замінювати. Встановлювати у вікнах складене (нецільне) скло забороняється.

3.5.4. Для освітлення виробничих приміщень слід застосовувати світильники, які мають захисну арматуру у вибухобезпечному виконанні для охорони їх від пошкодження та запобігання попаданню скла у сировину та готову продукцію.

3.5.5. Дозволяється люмінесцентне освітлення, якщо вирішене питання з утилізацією відпрацьованих люмінесцентних ламп, які містять ртутний наповнювач.

3.5.6. Розміщувати світильники для освітлювання робочих місць виробничих приміщень слід так, щоб унеможливити попадання скла в продукцію.

3.5.7. У разі зміни призначення виробничого приміщення, а також при переміщенні або заміні одного обладнання на інше освітлювальні прилади мають бути відповідним чином переобладнані і пристосовані до нових умов без відхилень від норм освітлення.

3.5.8. Санітарну обробку світильників слід проводити не рідше одного разу на квартал, в ікряному цеху - не рідше одного разу на тиждень відповідно до графіка санітарної обробки цеху.

3.5.9. Зовнішня засклена поверхня світлових отворів (вікон, фрамуг, кватирок) має очищуватися від порошу і кіптяви не рідше одного разу на квартал, внутрішня - не рідше одного разу на місяць.

3.6. Вимоги до вентиляції та опалення

3.6.1. У виробничих, адміністративних та побутових приміщеннях має бути передбачена вентиляція, яка забезпечує умови повітряного середовища відповідно до СНиП 2.04.05, ГОСТ 12.1.005.

3.6.2. Для природного провітрювання приміщень передбачаються кватирки, фрамуги, які відкриваються, та створи рам з механічними пристосуваннями для їх відкриття і фіксації. Вікна мають відкриватися всередину приміщення для зручності їх санітарної обробки.

3.6.3. Повітрянозабірне обладнання слід розміщувати в місцях найменшого забруднення повітря і мати фільтри для очищення повітря від пилу.

3.6.4. Повітрянозабірні отвори повинні відкриватися усередину приміщення для забезпечення можливості їх санітарної обробки і бути обладнаними сітками для захисту від комах.

3.6.5. Вентиляційні канали, повітровідводи від технологічного устаткування необхідно періодично, але не рідше одного разу на рік розбирати і очищати їх внутрішню поверхню від забруднення.

3.6.6. Кожне виробництво повинно мати самостійні вентиляційні системи. Не допускається об'єднання в одну загальну витяжну установку відсосів пилу і парів, що легко конденсуються, відсосів речовин, що утворюють при змішуванні отруйну або вибухонебезпечну суміш.

3.6.7. На переробних підприємствах має бути передбачено централізоване опалення.

3.6.8. Температуру повітря та відносну вологість у виробничих приміщеннях, холодильних камерах і складах для зберігання продукції необхідно підтримувати відповідно до вимог СНиП 2.04.05.

3.6.9. У виробничих приміщеннях системи опалення можуть бути водяні або парові з місцевими нагрівальними приладами, що мають легкодоступну для очищення поверхню.

В адміністративно-побутових приміщеннях температура теплоносія для двотрубних систем опалення повинна бути 95° С, для однокрубних - 105° С.

3.6.10. Джерела паро-, тепловиділення слід теплоізолювати кожухами, закрити кришками, обладнати ковпаками.

3.6.11. У виробничих приміщеннях слід *по зможі* передбачати автоматичне регулювання температури повітря залежно від зовнішніх метеорологічних умов.

3.7. Вимоги до утримання території та виробничих приміщень

3.7.1. Територія рибопереробного підприємства має утримуватися в чистоті. Під'їзні шляхи, проїзди, проходи, господарські майданчики слід щодня очищати від сміття. У літню пору перед прибиранням не рідше двох разів на день має проводитися поливання території і зелених насаджень. Узимку проїзди та проходи слід очищати від снігу та льоду.

3.7.2. Водостоки для відведення атмосферних вод, води від танення снігу та льоду, а також води від миття майданчиків та проїздів повинні регулярно очищатися та своєчасно ремонтуватися.

3.7.3. Контейнери та сміттєзбірники мають вивозитися з території підприємства не рідше одного разу на добу. Вивезення сміття проводять спеціалізованим транспортом, використання якого для перевезення сировини, тари та готової продукції забороняється.

3.7.4. Сміттєзбірники мають піддаватися миттю та дезінфекції на спеціально виділених майданчиках у господарській зоні.

3.7.5. Для санітарної обробки автотранспорту має бути виділений майданчик з водонепроникним покриттям у господарській зоні, з нахилом для відведення стічних вод у каналізаційну систему.

3.7.6. Прибирання територій, виробничих, побутових та допоміжних приміщень проводить спеціально виділений персонал, участь якого у виробництві харчової продукції забороняється.

3.7.7. Для санітарної обробки цехів, ділянок на переробних підприємствах проводять санітарні дні:

- при виробництві консервів, пресервів, кулінарної, копченої продукції, рибного фаршу, варено-мороженої продукції з ракоподібних - один раз на тиждень;

- при виробництві ікри - один раз на 5 днів;

- при виробництві мороженої, солоної та пряної продукції, кормового борошна та жиру - один раз у 10 днів.

Після проведення санітарних днів необхідно здійснювати мікробіологічний контроль ефективності санітарної обробки і дезінфекції виробничого устаткування.

3.7.8. Час зупинки цехів, строки проведення ремонту та обсяг робіт мають бути затверджені керівництвом підприємства. Забороняється проведення ремонтних робіт та дезінфекції приміщень у період виготовлення продукції.

3.7.9. Косметичні ремонти підприємств, цехів, ділянок повинні проводитись щороку. При появі плісняви стіни, стелю та кути перед побілкою обробляють антисептиками, дозволеними до використання Міністерством охорони здоров'я України. Забороняється під час роботи цеху проводити обробку антисептиками, побілку та фарбування.

3.7.10. У виробничих приміщеннях забороняється вживати їжу і проводити сторонні заходи.

3.7.11. Вхід сторонніх осіб у виробничі приміщення допускається з дозволу адміністрації у спеціальному чи санітарному одязі.

3.7.12. При вході у виробничі, складські та побутові приміщення повинні бути встановлені дезкилимки, змочені 0,5 %-ним розчином хлорного вапна чи хлораміну або іншим дезінфекційним засобом, дозволеним з цією метою Міністерством охорони здоров'я, згідно з інструкцією щодо застосування. Дезкилимки необхідно замінювати один раз за зміну.

3.7.13. Категорично забороняється перебування домашніх тварин на території і в приміщеннях переробного підприємства (за винятком сторожових собак за умови їх правильного утримування).

3.8. Вимоги до обладнання, інвентарю і тари

3.8.1. Технологічне обладнання, інвентар, ємкості, дошки для розбирання риби мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, легко піддаватися очищенню, миттю та дезінфекції.

3.8.2. Конструкція обладнання має забезпечувати легке розбирання для санітарної обробки та огляду.

3.8.3. Покриття столів має бути рівним, виконано з корозійностійкого металу чи синтетичних матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. Усі з'єднання поверхні на столах мають бути герметичні.

3.8.4. Поверхні технологічного обладнання, що контактують з харчовою продукцією, мають змащуватися тільки харчовими рослинними маслами.

3.8.5. Ванни, баки, ящики, бункери та інші ємкості мають бути з рівними внутрішніми поверхнями, що легко очищуються, без щілин, шпарин, які утруднюють очищення, миття. Трубопроводи повинні бути такими, що розбираються.

3.8.6. Мішалки, які використовують у виробництві, мають бути виготовлені з нержавіючої сталі з пластмасовими ручками.

3.8.7. Тара, яку використовують для упаковки продукції, має бути дозволеною Міністерством охорони здоров'я України для цього, бути чистою, сухою, без стороннього запаху, порушень цілості і відповідати вимогам нормативної документації.

Банкотару необхідно мити питною чи опрісненою морською водою або пропарювати.

Використання забрудненої і ураженої пліснявою тари забороняється.

3.8.8. Споживча тара для фасування готової продукції повинна бути запакована у пакувальну тару без порушень цілості пакувального матеріалу і відповідати вимогам нормативних документів.

3.8.9. Тара, яку використовують для консервованих продуктів, повинна відповідати вимогам нормативних документів. Оцінку санітарного стану тари проводять відповідно до вимог нормативних документів. Вимоги до санітарної обробки консервних і пресервних банок наведені в додатку 4.

3.8.10. Кришки металеві, полімерні мають бути чистими і запакованими у водонепроникний чи проолісний папір або в герметично запаяні поліетиленові пакети.

3.8.11. Кришки для закупорювання банок можуть бути використані без попередньої санітарної обробки за умови звільнення їх від пакувальних матеріалів безпосередньо перед подаванням у магазин закатувальної машини.

3.8.12. Банкотару необхідно зберігати в чистих сухих приміщеннях з дотриманням відповідного кожному виду матеріалу температурного режиму. Не дозволяється зберігати на світлі банкотару з полімерних матеріалів.

3.8.13. Оболонки та плівки, які використовують для пакування рибопродукції, мають бути дозволені для цього Міністерством охорони здоров'я України.

3.8.14. Бочкотару мають зберігати на піддонах у чистих сухих приміщеннях або під навісом.

3.8.15. Баки або збірники для відходів мають бути герметичними, виготовленими з металу або іншого матеріалу, дозволеного Міністерством охорони здоров'я України, та обладнані кришками.

3.8.16. Виробничий інвентар має бути промаркований і застосовуватися за призначенням. Використання випадкового інвентарю не дозволяється.

3.8.17. Миття та дезінфекція виробничих цехів, обладнання, інвентарю, тари, транспорту на підприємствах здійснюють, відповідно до Технологічної інструкції з санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари на рибопереробних підприємствах і суднах, мийними та дезінфекційними засобами, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України. Рекомендований Перелік мийних та дезінфекційних засобів наведений у додатку 5, 6.

3.9. Вимоги до допоміжних матеріалів

- 3.9.1. Допоміжні матеріали, які використовують під час виробництва, підлягають вхідному лабораторному контролю і мають відповідати вимогам нормативних документів.
- 3.9.2. При використанні харчових добавок підприємству необхідно мати документ виробника (постачальника), що засвідчує якість і безпеку та містить рекомендації щодо застосування, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Такі добавки мають зберігатися у фірмовій упаковці. Пересипання, переливання в інший посуд для зберігання не дозволяється.
- 3.9.3. Приміщення для зберігання матеріалів мають бути сухі, добре вентильовані, без сторонніх запахів і не заражені коморними шкідниками.
- 3.9.4. Матеріали мають зберігатися на стелажах, піддонах, у тарі постачальника або перекладатися в промарковану тару залежно від виду продукту.
- 3.9.5. Відстань між нижніми рядами мішків (ящиків) і підлогою має бути не менше 10 см.
- 3.9.6. Забороняється складування продуктів на підлозі, поблизу від водопровідних труб, приладів опалювання, а також незатареної продукції.
- 3.9.7. Сипкі допоміжні матеріали перед використанням мають пропускатися через магнітовловлювачі.
- 3.9.8. Прянощі мають зберігатися і транспортуватися в упакованому вигляді. Зберігати їх у приміщеннях, з речовинами, що мають різкий запах, забороняється.
- 3.9.9. Олію, що надійшла на підприємство, виробнича лабораторія повинна перевіряти на наявність *Staphilococcus aureus*, зберігати у непрозорій опломбованій ємкості. Випускний кран не повинен розташовуватися вище днища бака.
- 3.9.10. Масло вершкове та меланж мають зберігатися в холодильній камері на стелажах відповідно до вимог нормативних документів.
- 3.9.11. Бутлі з оцтовою кислотою необхідно зберігати у плетених кошиках чи дерев'яних ящиках-клітках з м'якою прокладкою у сухому, прохолодному, відокремленому місці.
- 3.9.12. Сіль зберігати у сховищі, захищеному від попадання пилу, піску, атмосферних опадів, ґрунтових вод.
- 3.9.13. Для зберігання матеріалів у цеху слід використовувати ящики та інші ємкості з кришкою. Висота завантажених матеріалів має бути не вище 1 м. Періодично ємкості промивають 1 %-ним розчином кальцинованої соди, потім водою і просушують.
- 3.9.14. Лід, який застосовують для охолодження риби, сольовий розчин, тузлук мають за колі-індексом відповідати вимогам ГОСТ 2874.
- 3.9.15. Для виготовлення льоду використовують питну, прісну воду з водойм, а також незаражену морську воду, яка відповідає за колі-індексом ГОСТ 2874.
- 3.9.16. Лід необхідно зберігати в чистій та продезінфікованій інвентарній тарі на стелажах у спеціально відведених приміщеннях.

3.9.17. Теплоізоляційний матеріал для укриття льоду при зберіганні та транспортуванні має бути чистим.

3.9.18. Для роботи в соле- і льодосховищах працівники мають користуватися спеціальним промаркованим взуттям та інвентарем.

3.9.19. Зберігання прибирального інвентарю, мийних та дезінфекційних засобів здійснюється в окремих приміщеннях. Інвентар (відра, щітки тощо) має бути промаркований і закріплений за виробничими, допоміжними і підсобними цехами.

3.10. Вимоги до тоні

3.10.1. Тоня - прибережна ділянка водойми з відповідними виробничими та побутовими приміщеннями, яка призначена для обслуговування лову риби.

3.10.2. Місце організації тоні має бути узгоджено з територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби.

3.10.3. Берегова територія тоневої ділянки має бути огорожена, рівна і утримуватися у чистоті. Прибирання слід проводити щоденно.

3.10.4. Для розміщення на тоні складів, навісів, виробничих та побутових приміщень має бути вибрана підвищена, незатоплювана ділянка берега з ущільненим ґрунтом.

3.10.5. До тоні має бути підведена вода, яка відповідає вимогам ГОСТ 2874.

3.10.6. Для збирання господарсько-фекальних стоків мають бути підведена каналізація або, за узгодженням з установами державної санітарно-епідеміологічної служби, зроблені водонепроникні вигреби, а для збирання сміття та відходів встановлені сміттєзбірники з кришками, які щільно закриваються. Відстань сміттєзбірників від житлових та громадських споруд, колодязів, місць притонення невода - не менше 50 м.

3.10.7. Уміст сміттєзбірників щоденно заливають 10 %-ним розчином хлорного вапна. Сміття та відходи мають вивозитися спеціальним транспортом.

3.11. Вимоги до приймального та риборозбирального цехів

3.11.1. Приймальний цех (пристань) переробного підприємства має бути обладнаний каналізацією. Підлога приймальних майданчиків має бути заасфальтована і мати нахил до каналізаційного трапу.

3.11.2. Забороняється використовувати приймальні майданчики замість пристані для господарських потреб і санітарної обробки суден.

3.11.3. До приймального майданчика мають бути підведені холодна та гаряча вода, пара, встановлені і промарковані резервуари для приготування дезрозчинів, які використовують для обробки майданчика та трюмів добувних та транспортних суден.

3.11.4. Приймальний майданчик і простір під ним належить щоденно очищати, дезінфікувати 2 %-ним розчином хлорного вапна і промивати чистою водою. Забороняється звалювати під майданчик сміття та відходи.

3.11.5. При розвантажуванні риби та інших водних живих ресурсів слід дотримуватися заходів щодо запобігання їх забрудненню та механічним пошкодженням.

3.11.6. Приймальний цех має бути закритим, утепленим, зі стелевим перекриттям. Стіни цеху повинні бути облицьовані плиткою, не мати щілин. Підлога обладнується твердим водонепроникним покриттям з нахилами до трапів і жолобів.

3.11.7. Підлогу цеху під час роботи та після її закінчення потрібно очищати від відходів виробництва, промивати водою зі шлангів і дезінфікувати. Стіни і перекриття регулярно очищати від пилу, павутиння та інших забруднень.

3.11.8. Рибу та інші водні живі ресурси в цеху до розбирання зберігають в охолоджувальних ємкостях або на піддонах. Забороняється класти їх на підлогу.

Відстань між підлогою та піддоном має бути не менше 30 см.

3.11.9. Розморожування риби проводять у проточній воді або у воді, яку періодично замінюють, з температурою не вище 20° С при співвідношенні води і риби 2:1.

3.11.10. Під час розморожування риби на повітрі має бути забезпечене стікання води від розмороженої риби.

3.11.11. Розморожування риби слід закінчувати, якщо температура в тілі риби досягне 0... - 2° С, риба стане гнучкою, нутроці легко видаляються з черевинної порожнини.

3.11.12. Розморожена риба негайно має бути направлена на наступну технологічну операцію.

3.11.13. Після закінчення розбирання рибу промивають у проточній воді з температурою не вище 15° С від слизу, крові, залишків нутроців і зберігають в охолоджувальній ємкості чи пересипають льодом згідно з вимогами технологічної інструкції, або направляють на подальшу технологічну операцію.

3.11.14. Для миття великої риби застосовують спеціальне приладдя, в тому числі капронові щітки з душем, мочалки тощо.

3.11.15. Шланги, які використовують для миття риби, мають бути згорнуті і зберігатися у підвішеному стані на стіні, кінець шланга не повинен торкатися підлоги.

3.11.16. У міру забруднення необхідно проводити миття столів для розбирання риби. Машини необхідно очищати не рідше одного разу за зміну.

3.11.17. Столи, на яких розбирають рибу, інвентар, машини після закінчення роботи необхідно очистити, вимити та продезінфікувати.

3.11.18. Харчові відходи після розбирання слід збирати із розсортуванням у чисті інвентарні ящики, враховуючи їх подальше використання. Тривалість збирання відходів в одну тару не має перевищувати 1,5 год. Відходи направляють на заморожування чи в охолоджувальну камеру з температурою повітря від 0° до 5° С. Зберігають відходи не більше 4 год.

3.11.19. Відходи, призначені для годівлі худоби, мають зберігатися в промаркованій тарі з кришкою і видалятися з цеху не рідше одного разу за зміну.

Передача відходів на згодовування худобі має здійснюватись за узгодженням з органами державної ветеринарної медицини.

3.12. Вимоги до виробництва охолодженої та мороженої риби

3.12.1. Процес виготовлення охолодженої та мороженої риби проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій (нормативних документів).

3.12.2. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, тобто унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.12.3. Холодильники повинні бути обладнані системами автоматичного підтримування необхідної температури в камері, а також повітряними завісами для зберігання холоду в них.

3.12.4. Підготовлені для приймання продукції холодильні камери (трюми) перед завантаженням необхідно охолодити до потрібної температури зберігання.

3.12.5. Риба, перед направленням на охолодження і заморожування, повинна бути промита чистою проточною водою з температурою не вище 15° С. Дозволяється використовувати знезаражену морську воду.

3.12.6. При виготовленні охолодженої риби необхідно застосовувати подрібнений лід. Перед подрібненням лід слід промити чистою проточною водою.

3.12.7 Вимірювання температури замороженої партії риби необхідно проводити в кількох екземплярах або блоках риби, відібраних з різних місць морозильного апарата. Скляні термометри мають бути в металевій оправі.

3.12.8. На заморожену рибу допускається нанесення спеціальних захисних покриттів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для застосування в харчовій промисловості, які запобігають розвиткові процесів окиснення жиру риби та її підсихання під час зберігання у холодильнику.

3.12.9. Вода питна і знезаражена морська, яку використовують для глазурування риби, має відповідати за мікробіологічними показниками ГОСТ 2874.

3.12.10. Воду в глазурувальних ваннах необхідно замінювати не рідше одного разу на добу і одночасно очищати ванни від забруднень.

3.12.11. Камери (трюми) мають бути забезпечені приладами для контролю температури повітря і вологості.

3.12.12. На холодильниках місткістю понад 5 тис. т для вантажно-розвантажувальних робіт слід передбачити закриті платформи.

3.12.13. Прибирання підлоги в камерах, коридорах та на естакаді має проводитися в міру їх забруднення, але не рідше одного разу за зміну.

3.12.14. Поточний ремонт камер, побілку, дезінфекцію необхідно проводити не рідше одного разу на рік.

3.12.15. Зняття снігових шуб з батареї проводити не рідше одного разу на місяць, з повітроохолоджувачів - один раз на добу.

3.12.16. Технолог холодильника має стежити за терміном зберігання продукції та своєчасною її реалізацією.

3.13. Вимоги до виробництва солоної, пряної та маринованої риби

3.13.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують у виробництві, повинні відповідати вимогам нормативних документів. Процес виготовлення солоної, пряної та маринованої продукції проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.13.2. Засолювальне виробництво повинно мати приміщення для:

- зберігання та охолодження сировини добового запасу;
- розморожування;
- розбирання;
- приготування сольового розчину;
- соління;
- пакування готової продукції;
- складання готової продукції (холодильні камери);
- зберігання пакувальних та допоміжних матеріалів;
- санітарної обробки та сушіння зворотної тари з відділенням санітарної обробки внутрішньоцехового інвентарю і тари;
- зберігання зворотної тари з ділянкою для її ремонту;
- зберігання дезінфекційних і мийних засобів.

3.13.3. У невеликих цехах допускається об'єднання ряду приміщень: розморожування з відділенням розбирання; соління з відділенням пакування готової продукції.

3.13.4. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.13.5. Стелажі для стікання мороженої чи промитої солоної риби мають бути на висоті не менше 40 см від підлоги.

3.13.6. Лід перед використанням необхідно промити в чистій воді, а потім направити на подрібнення.

3.13.7. Посольні ємкості мають бути виготовлені з матеріалів, які не вступають в реакцію з сольовим розчином, не виявляють шкідливої дії на рибу: з дерева, бетону, металу, харчових полімерних матеріалів, дозволених до застосування Міністерством охорони здоров'я України. Зливна труба з ємкостей має бути обладнана запірною арматурою.

3.13.8. Для соління риби також використовують контейнери, які виготовлені з корозійностійкого металу чи полімерних матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

3.13.9. Стінки стаціонарних чанів для соління риби, заглиблених у землю, мають виступати над підлогою на висоту не менше 50 см.

3.13.10. Дно чанів має бути нахилено до зливного отвору і забезпечувати повне стікання відпрацьованих тузлуків та змивних вод.

3.13.11. Гніти для чанів мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до тузлуків, мати ручки, важити не більше 20 кг, легко піддаватися очищенню та дезінфекції.

3.13.12. Забороняється використовувати як гніт мішки із сіллю та інші пристосування, що не відповідають санітарним вимогам.

3.13.13. Процес соління, маринування та оброблення риби прянощами має проводитися відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.13.14. Після кожного вивантаження посольні ємкості необхідно очищати від залишків тузлуку, жиру, жирової солі, потім вимити, продезінфікувати і сполоснути.

3.13.15. Робітники, які задіяні на операціях соління риби, повинні одягати спеціальне взуття, комбінезони, чисті рукавички чи рукавиці.

3.13.16. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюється відповідно до п. 11.9.

3.13.17. Весь інвентар засольовального цеху (візочки, ящики тощо) повинен бути промаркований, щоденно промиватися та один раз на тиждень дезінфікуватися.

3.14. Вимоги до виробництва копченої риби та баликових виробів

3.14.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва копченої продукції, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення копчених продуктів проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.14.2. Коптильне виробництво повинно мати приміщення для:

- зберігання та охолодження сировини добового запасу;
- розморожування;

- розбирання;
- приготування сольового розчину;
- соління;
- відмочування;
- копчення (камери, тунелі, печі та ін.);
- охолодження готової продукції;
- пакування готової продукції;
- складання готової продукції;
- зберігання тирси, коптільних препаратів;
- зберігання пакувальних та допоміжних матеріалів;
- санітарної обробки та сушіння зворотної тари з відділенням санітарної обробки внутрішньоцехової тари та інвентарю;
- зберігання зворотної тари з ділянкою для її ремонту;
- зберігання дезінфекційних і мийних засобів.

3.14.3. У невеликих цехах допускається об'єднання ряду приміщень: розморожування з відділенням розбирання, соління з відділенням відмочування.

3.14.4. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.14.5. Коптільні установки мають бути обладнані примусовою витяжною вентиляцією, мати двері та люки, які щільно закриваються.

3.14.6. Гаряче і холодне копчення проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.14.7. Температуру в коптільних установках контролюють дистанційними контрольно-вимірювальними та реєструвальними приладами, показання яких заносяться в спеціальні журнали. Термограми повинні зберігатись у виробничій лабораторії або в начальника цеху протягом не менш, як подвійного терміну зберігання продукції, який вказаний у нормативному документі на даний вид продукції.

3.14.8. Температура в тілі риби гарячого копчення після закінчення процесу копчення має бути не нижче 80° С.

3.14.9. Термін зберігання риби гарячого копчення з моменту вивантаження з коптільної печі до заморожування не повинен перевищувати 12 год. негайно після охолодження заморожувати рибу гарячого копчення слід до температури не вище мінус 18° С.

3.14.10. Готову продукцію холодного копчення швидко охолоджують до температури не вище 20° С, пакують і направляють у холодильну камеру.

3.14.11. Шомполи, рейки мають бути в подвійній кількості. Після кожного зняття риби їх необхідно очищати, промивати 1 - 2 %-ним гарячим розчином кальцинованої соди, споліскувати водою та пропарювати.

Коптильні камери повинні підлягати повній санітарній обробці один раз на тиждень.

3.14.12. Для копчення риби використовують деревинну сировину та коптильні препарати, які відповідають вимогам нормативних документів.

3.14.13. Тара для пакування копченої риби має відповідати вимогам нормативних документів.

3.14.14. У приміщенні для нарізання баликових виробів та копченої риби на скибочки та шматочки та пакування їх у споживчу тару слід встановлювати бактерицидні лампи, а інвентар маркувати.

3.14.15. Для укладання скибочок і шматочків необхідно користуватися лопаточками або виделками з нержавіючої сталі.

3.14.16. Зберігання, реалізацію та перевезення готової продукції слід проводити відповідно до вимог нормативних документів.

3.14.17. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук проводиться відповідно до п. 11.9.

3.14.18. Не допускається розфасовка у споживчу тару баликових виробів та копченої риби поза межами підприємства, що її виготовило.

3.15. Вимоги до виробництва в'яленої риби, сушених рибних продуктів

3.15.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва в'яленої та сушеної продукції, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення в'яленої та сушеної продукції проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.15.2. Виробництво в'яленої та сушеної продукції повинно мати такі відособлені відділення для:

- зберігання та охолодження сировини добового запасу;
- розморожування;
- розбирання;
- приготування сольового розчину;
- соління;
- відмочування;

- сушіння (камери, тунелі, печі та ін.);
- охолодження готової продукції;
- пакування готової продукції;
- складання готової продукції;
- зберігання пакувальних та допоміжних матеріалів;
- санітарної обробки та сушіння зворотної тари з відділенням санітарної обробки внутрішньоцехової тари та інвентарю;
- зберігання зворотної тари з ділянкою для її ремонту;
- зберігання дезінфекційних і мийних засобів.

3.15.3. У невеликих цехах допускається об'єднання ряду приміщень: розморожування з відділенням розбирання, соління з відділенням відмочування.

3.15.4. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.15.5. Камери штучного в'ялення риби мають бути обладнані контрольно-вимірювальними приладами дистанційного типу. Температуру в камерах контролюють дистанційними контрольно-вимірювальними та реєструвальними приладами, показання яких заносяться в спеціальні журнали. Термограми мають зберігатись у виробничій лабораторії або у начальника цеху не менш як подвійного терміну зберігання продукції, що зазначений у нормативних документах на даний вид продукції.

3.15.6. Відділення в'ялення риби в природних умовах має бути огорожене і розміщене на відстані не менше 50 м від сміттєзбірників і туалетів.

В'ялення риби в природних умовах проводять на вішалах під навісом.

3.15.7. Майданчики під вішалами при в'яленні в природних умовах повинні мати рівне тверде покриття з нахилом для стікання атмосферних вод і утримуватися в чистоті.

Використання майданчиків з іншою метою, а також мийка та пакування риби під вішалами забороняється.

3.15.8. Нижні ряди риб, які розміщені на вішалах, повинні бути на висоті не менше 0,8 м від підлоги.

3.15.9. Кліті, шомполи, рейки, решітки, столи тощо після кожного розвантаження риби і пакування мають очищатися, промиватися 1 - 2 %-ним гарячим розчином кальцинованої соди та пропарюватися.

3.15.10. При виробництві сушених рибних продуктів необхідно слідкувати за чистотою повітря в сушильних камерах і піддавати ретельній санітарній обробці сітки та листи.

3.15.11. Зберігання в'яленої продукції проводять в охолодженому приміщенні при температурі і відносній вологості повітря відповідно до вимог нормативних документів.

3.15.12. У відділеннях для в'ялення риби в природних і штучних умовах мають проводитися профілактичні заходи щодо боротьби із сирною мухою, жуком-шкіроїдом.

3.15.13. Зберігання, реалізацію та перевезення готової продукції слід проводити відповідно до вимог нормативних документів.

3.15.14. Не допускається розфасовка у споживчу тару в'яленої риби, сушених рибних продуктів поза межами підприємства, що її виготовило.

3.16. Вимоги до виробництва ікри

3.16.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують в ікряному виробництві, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення ікри проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.16.2. Ікряне виробництво слід розташовувати в окремій споруді і передбачати окремі приміщення для:

- збирання та мийки ястиків до переробки;
- пробивання ястиків;
- засолювання;
- стікання ікри, сортування;
- пакування в бочки;
- фасування в банки;
- закатування;
- товарного оформлення продукції;
- охолодження для зберігання фасованої (пакованої) ікри;
- зберігання тари та пакувальних матеріалів;
- підготовки тари та пакувальних матеріалів;
- зберігання солі;
- приготування сольового розчину;
- зберігання сольового розчину;
- миття інвентарю і цехової тари.

3.16.3. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції. На ділянці фасування обов'язкова наявність бактерицидних ламп.

3.16.4. Стіни в ікряному цеху мають бути до стелі облицьовані кахлями, стеля пофарбована світлою фарбою. Підлога покрита плиткою, мармуровою крихтою чи іншими дозволеними матеріалами і мати нахил до трапу для стікання води.

У виробничих приміщеннях установлюють бактерицидні лампи (1,5 - 2,2 Вт на 1 м³ повітря) для дезінфекції повітря.

3.16.5. Приміщення для приймання ястиків та пробивання ікри мають бути обладнані умивальником з підведенням гарячої та холодної води через змішувачі, з розчином антисептика для обробки рук та дрібного інвентарю.

3.16.6. При виробництві ікри мають застосовувати прозорі інспекційні столи зі штучним підсвітленням для видалення набілів та сторонніх включень.

3.16.7. Розбирання осетрових риб і виймання ястиків виконують на окремих ділянках працівники, яким це доручено майстром або технологом.

3.16.8. Ікру риб слід збирати в чисті ємкості та направляти в цех в охолоджену стані з температурою від 2° до мінус 1° С.

3.16.9. Для виготовлення ікри застосовувати тільки кип'ячені, охолоджені тузлуки, прожарену сіль.

Олію слід перевіряти на відсутність *Staphilococcus aureus*.

3.16.10. Куштувати ікру після засолювання дозволяється роговими виделками або пластмасовими лопатками, які після кожної проби мають дезінфікуватися.

3.16.11. Банки перед укладанням ікри потрібно ретельно промити, обробити гострою парою або прожарити в сушильній шафі. Полотняні мішки, серветки необхідно випрати і прокип'ятити. Промиту парафіновану бочкотару потрібно вистелити пергаментним папером. Використання бочок, що були в ужитку, забороняється.

3.16.12. Час від початку фасування ікри до її пастеризації не має перевищувати 2 год.

3.16.13. Закупорені банки з ікрою слід негайно направляти на зберігання (залежно від асортименту) при температурі відповідно до вимог нормативних документів.

3.16.14. Санітарну обробку та дезінфекцію приміщень, устаткування, інвентарю при виробництві ікри (в тому числі білкової) проводять після закінчення зміни.

3.16.15. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюється відповідно до п. 11.9.

3.17. Вимоги до виробництва пресервів

3.17.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують при виробництві пресервів, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення пресервів проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.17.2. Проектування пресервного цеху (ділянки) можливе в окремій споруді чи в ізольованому приміщенні в блоці з іншими цехами, що виробляють харчову продукцію з риби та морепродуктів. На ділянці фасування обов'язкова наявність бактерицидних ламп.

3.17.3. Для виробництва пресервів мають бути окремі ділянки (приміщення) для:

- зберігання та охолодження сировини;
- розбирання;
- фасування, пакування, закупорювання;
- приготування соусів, заливок;
- приготування сольових розчинів;
- зберігання допоміжних матеріалів;
- підготовки та обробки овочів і фруктів;
- зберігання тари;
- миття та дезінфекції порожніх банок;
- охолодження для зберігання готової продукції;
- миття інвентарю та цехової тари.

3.17.4. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.17.5. Запас розмороженої сировини не має перевищувати годинної потреби цеху. Затримка сировини після розморожування не допускається.

3.17.6. Процес виготовлення пресервів у соусах та заливках має бути максимально механізований.

3.17.7. Порожню зворотну тару необхідно зберігати на стелажах на висоті не нижче 40 см від підлоги.

3.17.8. Тару з рибою укладають на стелажах в один ряд на висоті не нижче 40 см від підлоги. Для стікання вологи дно тари має бути обладнане отвором.

3.17.9. Зберігання пряної оцтово-сольової заливки не допускається. Пряну солону заливку змішують з оцтовою кислотою в емальованому посуді чи посуді з нержавіючої сталі.

3.17.10. Пресерви після закатування не повинні знаходитися більше двох годин у виробничому приміщенні. У міру формування партії пресерви слід направляти до холодильника для дозрівання при температурі відповідно до вимог нормативних документів.

3.17.11. Устаткування, інвентар, столи мають очищатися та дезінфікуватися наприкінці кожної зміни.

3.17.12. Банки для фасування пресервів необхідно мити і дезінфікувати згідно з додатком 4.

3.17.13. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва пресервів здійснюють відповідно до вимог нормативних документів, що затверджені Міністерством охорони здоров'я України.

3.17.14. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюється відповідно до п. 11.9.

3.18. Вимоги до виробництва консервів

3.18.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва консервів, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення консервів проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.18.2. Основне виробництво консервів розміщують у загальному приміщенні, в якому мають бути приміщення (ділянки) для:

- охолодження сировини;
- розбирання;
- обжарювання;
- соусоваріння;
- фасування, закупорювання;
- автоклавів;
- підготовки тари;
- зберігання тари;
- підготовки допоміжних матеріалів;
- зберігання допоміжних матеріалів;
- товарного оформлення консервів;
- зберігання консервів;

- миття інвентарю та цехової зворотної тари.

3.18.3. Виробничі приміщення необхідно розмішувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.18.4. Санітарно-технічний контроль консервів необхідно здійснювати згідно з Інструкцією про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування.

3.18.5. Стерилізацію консервів необхідно проводити відповідно до режимів, що затверджені в установленому порядку.

3.18.6. Не дозволяється затримка банок з рибою до закатування більше 10 хв. і затримка закатуваних банок з продукцією до стерилізації більше 30 хв.

3.18.7. Автоклави повинні бути обладнані повітряними контрольо-реєструвальними самозаписувальними приладами. Робота на автоклавах без термографів чи з несправними термографами забороняється.

3.18.8. Термін зберігання термограм, як документів суворої звітності, має перевищувати гарантійний термін споживання консервів на 6 міс. На термограмі чітко чорнилом зазначають назву консервів, номер автоклавоваріння, зміну, дату, режим стерилізації, прізвище апаратника. Для обліку термограм ведуть журнал.

3.18.9. Контрольно-вимірювальні прилади на автоклавах слід перевіряти за ГОСТ 8.002.

3.18.10. Під час виготовлення консервів необхідно перевіряти ефективність процесу стерилізації, а саме:

- інкубаційні тести при температурі 37° С протягом 7 діб чи при температурі 35° С протягом 10 діб;

- огляд зовнішнього вигляду банок після термостатування та мікробіологічний аналіз умісту банки на промислову стерильність у лабораторії підприємства.

3.18.11. Контроль герметичності закатування банок проводять щозміни. При експорті продукції для перевірки закатувального шва необхідно відбирати з інтервалом в 30 хв. по 2 банки від кожної закатувальної машини.

3.18.12. Після закінчення роботи вся олія та інші заливки із систем мають бути злиті, а системи та заливальні машини промиті гарячою водою з мийними засобами, продезінфіковані з наступним споліскуванням холодною водою.

3.18.13. Санітарну обробку цистерн та цехових баків для зберігання олії проводять після кожного їх спорожнення. Доливання олії в цистерни забороняється.

3.18.14. Потокову санітарну обробку апаратури, обладнання, інвентарю проводять після кожної робочої зміни.

3.18.15. Зберігати консерви на підприємствах необхідно у сухих складських приміщеннях при заданому режимі (температура, вологість повітря) згідно з вимогами нормативних документів. Бомбажні та інші браковані консерви до утилізації слід зберігати в окремому приміщенні.

3.18.16. Підприємства, що виготовляють консерви, мають забезпечити щозмінний мікробіологічний контроль.

3.18.17. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюють відповідно до п. 11.9.

3.19. Вимоги до виробництва кулінарних виробів

3.19.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва кулінарних виробів, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку.

Процес виготовлення кулінарних виробів проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.19.2. Кулінарний цех має розміщуватися в ізольованому приміщенні в блоці з іншими цехами, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів. На ділянці фасування обов'язкова наявність бактерицидних ламп.

3.19.3. Кулінарне виробництво повинно мати приміщення (ділянки) для:

- зберігання сировини;
- розбирання;
- зберігання та обробки овочів;
- обробки яєць;
- просіювання борошна та приготування тіста;
- обжарювання, запікання риби;
- копчення сосисок, ковбас;
- приготування соусів та ланспіга;
- охолодження риби, приготування заливних страв;
- виготовлення виробів з фаршу;
- зберігання допоміжних матеріалів;
- пакування продукції;
- миття зворотної тари, інвентарю;

- зберігання готової продукції (з холодильними камерами);
- зберігання відходів після розбирання риби (з холодильною камерою).

3.19.4. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

3.19.5. Температуру процесів обжарювання, варіння, запікання кулінарних виробів і копчення ковбас необхідно обов'язково контролювати і реєструвати в журналі.

3.19.6. Температура всередині виробів після закінчення термічної обробки має бути не нижче 80° С.

3.19.7. Кулінарні вироби після виготовлення охолоджують до температури 20° С і негайно фасують.

3.19.8. Овочі, зелень після попереднього промивання перебирають, очищають і знову промивають водою.

Промиті й очищені овочі можна зберігати в закритій ємкості тільки в цілому вигляді не більше 2 - 3 год.

3.19.9. Забороняється зберігати необроблені яйця у виробничому цеху.

3.19.10. Обробку яєць здійснюють в окремому приміщенні, у спеціально промаркованих ємкостях.

3.19.11. Яйця необхідно проглянути через овоскоп, промити теплим 0,5 %-ним розчином кальцинованої соди, продезінфікувати 0,5 %-ним розчином хлораміну або 2 %-ним розчином хлорного вапна, сполоснути холодною проточною водою протягом 5 хв. Після обробки яйця викладають на листи чи в інший чистий посуд.

3.19.12. Санітарну обробку та дезінфекцію приміщень, устаткування, інвентарю при виробництві кулінарних виробів проводять після закінчення зміни.

3.19.13. При санітарній обробці обладнання для шприцювання ковбас знімають усі розбірні частини. Циліндр знежирюють гарячим мийним розчином і промивають. Дозаторне приладдя, яке важко розбирається, промивають, пропускаючи два - три рази мийні, а потім дезінфекційні розчини через циліндр шприца. Після дезінфекції дозаторне пристосування промивають водою.

3.19.14. Зберігання і реалізацію готових кулінарних виробів і напівфабрикатів проводять відповідно до вимог чинних нормативних документів.

3.19.15. Готова продукція для реалізації має бути укладена в тару з кришкою і опломбована.

3.19.16. На кожне тарне місце і споживчу упаковку наклеюють етикетку з нанесенням дати і години виробництва продукції, умов та терміну зберігання.

3.19.17. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюють відповідно до п. 11.9.

3.20. Вимоги до виробництва рибного фаршу

3.20.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва рибного фаршу, мають відповідати вимогам нормативних документів і мати документи, які засвідчують їх якість та безпеку. Процес виготовлення рибного фаршу проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.20.2. Виробничі приміщення необхідно розташовувати таким чином, щоб була забезпечена потоковість технологічних процесів, а також унеможливлені зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції. На ділянці фасування обов'язкова наявність бактерицидних ламп.

3.20.3. Для виготовлення харчового рибного фаршу направляють рибу з температурою в тілі від 0 до 5° С.

3.20.4. Технологічні операції з виготовлення рибного фаршу мають без затримки йти одна за іншою.

3.20.5. Рибний фарш має бути відразу розфасований і заморожений або переданий у кулінарне виробництво.

3.20.6. При перемішуванні фаршу з добавками його температура має бути не вище 10° С.

3.20.7. Суміш речовин для стабілізації фаршу можна готувати про запас і зберігати в щільно закритій тарі в сухому, прохолодному місці.

3.20.8. Зберігання і реалізацію замороженого фаршу слід проводити відповідно до вимог нормативних документів.

3.20.9. Санітарну обробку технологічного обладнання при виробництві фаршу проводять відповідно до вимог Технологічної інструкції із санітарної обробки технологічного обладнання, інвентарю та тари на рибопереробних підприємствах і судах.

3.20.10. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюють відповідно до п. 11.9.

3.21. Вимоги до виробництва продукції з водних живих ресурсів

3.21.1. Сировина та допоміжні матеріали, які використовують для виробництва продукції з водних живих ресурсів, мають відповідати вимогам нормативних документів. Процес виготовлення продукції з водних живих ресурсів проводять відповідно до вимог технологічних інструкцій.

3.21.2. Виробництво вареної продукції з водних живих ресурсів (ракоподібних та молюсків) дозволяється на підприємствах, які забезпечені щозмінним мікробіологічним контролем. На ділянці фасування обов'язкова наявність бактерицидних ламп.

3.21.3. Ракоподібні та молюски після варіння слід швидко охолоджуватися.

3.21.4. Для варіння молюсків та ракоподібних використовують питну або морську незаражену воду, яка відповідає вимогам ГОСТ 2874 за колі-індексом. При експорті продукції питна і чиста морська вода мають відповідати вимогам, наведеним у додатку 3.

3.21.5. Відокремлення м'яса від панцира, стулок виконуються при дотриманні санітарно-гігієнічних умов.

3.21.6. Варену продукцію потрібно негайно направляти на заморожування і зберігати у замороженому вигляді.

3.21.7. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюють відповідно до п. 11.9.

3.22. Вимоги до виробництва медичних жирів, вітамінів, гідролізатів

3.22.1. На виробництві з виготовлення рибних жирів, вітамінів, гідролізатів, крім основних виробничих приміщень, мають бути виділені приміщення:

- для сировини;
- напівфабрикатів;
- готової продукції;
- зберігання та санітарної обробки тари.

3.22.2. У виробничих приміщеннях має бути передбачено підведення гарячої води для миття обладнання.

3.22.3. Складські приміщення не повинні мати природного освітлення. Температура повітря має відповідати вимогам нормативних документів.

3.22.4. Обладнання, яке застосовують для відстоювання, витоПЛення і фільтрації жирів, після закінчення кожного виробничого циклу має зачищатися, промиватися, дезінфікуватися. Промивні води необхідно видаляти через жировловлювач.

3.22.5. При виробництві медичного жиру і вітамінних препаратів мають використовуватися герметичні апарати з кришками, які знімаються. Процес повинен бути забезпечений ефективною загальнообмінною примусовою вентиляцією.

3.22.6. Процес миття трубопроводів, цистерн і апаратів має бути максимально механізований і автоматизований.

4. Вимоги до рибодобувних та переробних суден, які виробляють продукцію для експорту

4.1. Вимоги до суден, які використовуються для промислу риби та інших водних живих ресурсів або для їх транспортування

4.1.1. Рибодобувне судно повинно мати трюми та ємкості для зберігання і транспортування риби-сирцю (інших водних живих ресурсів) чи в охолодженому або

замороженому стані з відповідними умовами зберігання, передбаченими нормативними документами.

4.1.2. Бункер трюму охолодження для приймання риби (водних живих ресурсів) на борт має бути сконструйований так, щоб кожен улов розміщувався в окремому трюмовому відсіку і був захищений від сонця, атмосферних опадів та інших джерел забруднення.

4.1.3. Трюм потрібно відокремити від машинного відділення та інших приміщень судна з підвищеною температурою водонепроникними ізоляційними перегородками.

4.1.4. Планування виробничо-технологічних приміщень і приміщень для зберігання перевезення продукції має унеможлиблювати вплив мікроклімату кожного з цих приміщень на мікроклімат сусідніх приміщень, в яких мешкають, працюють або можуть перебувати довгий час члени екіпажу судна.

4.1.5. Внутрішня поверхня трюму та ємкостей має бути виконана з незадсорбовного і корозійностійкого матеріалу. Поверхня, яка має контакт з рибою (водними живими ресурсами), має бути без тріщин і щілин, легко піддаватися очищенню, дезінфекції.

4.1.6. Перед виходом на промисел і після кожного розвантаження, необхідно проводити санітарну обробку палуби, трюму, підлоги: зачищати, промивати водою, дезінфікувати, потім повторно промивати водою і провітрювати.

4.1.7. Ящики, ємкості, засоби механізації, ізоляційний матеріал, що використовують під час обробки риби (водних живих ресурсів), необхідно промивати гарячою водою за допомогою щіток, дезінфікувати, промивати водою і просушувати.

4.1.8. Мийні та дезінфекційні засоби слід зберігати в закритих приміщеннях або шафах. Їх застосування має унеможлиблювати забруднення продукції.

4.1.9. Після здавання улову судна належить відводити на спеціально обладнану санітарну пристань (місце якої узгоджено з органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду) для відкачування промивних вод на очисні споруди і проведення санітарної обробки судна.

4.1.10. При охолодженні риби (водних живих ресурсів) у рідкому середовищі необхідно забезпечувати швидке зниження їх температури до 3° С через 6 год. після завантаження і до 0° С через 16 год.

4.1.11. Розморожування продукції на судні здійснюють відповідно до вимог технологічних інструкцій.

4.1.12. Під час зберігання і транспортування охолодженої риби (водних живих ресурсів) необхідно регулярно стежити за температурою середовища риби (водних живих ресурсів), систематично проводити відкачування води з-під ящиків, контейнерів та інших ємкостей, не допускаючи накопичення води від танення льоду і попадання її на рибу (водні живі ресурси).

4.1.13. Для миття риби (водних живих ресурсів) використовують опріснену або чисту морську воду.

4.1.14. Під час обробки і зберігання риби-сирцю (водних живих ресурсів) і продукції з них необхідно вилучити екземпляри з механічними пошкодженнями. Забороняється використовувати також інструменти, які можуть їх проколоти, розірвати або забруднити.

4.1.15. Рибу-сирець (водні живі ресурси) направляють на охолодження. Дозволяється рибу-сирець (водні живі ресурси) зберігати на судні не більше 8 год. при температурі повітря не вище 15° С.

4.1.16. Лід, що застосовують для охолодження риби (водних живих ресурсів), має відповідати вимогам, які пред'являються до питної води.

4.1.17. Розбирання риби на судні слід виконувати відповідно до вимог нормативних документів.

4.1.18. Обладнання, яке застосовують для розбирання риби, ємкості мають бути виготовлені з водонепроникного матеріалу. Перед використанням обладнання і ємкості мають бути чистими і піддаватися санітарній обробці щозміни.

4.1.19. На всіх суднах необхідно передбачати заходи захисту від гризунів.

4.2. Вимоги до переробних суден

4.2.1. Виробничі ділянки для підготовки й обробки сировини та виготовлення продукції мають відповідати санітарним вимогам і унеможливлувати вторинне забруднення продукції у процесі виробництва.

4.2.2. Для зберігання готової продукції слід передбачати приміщення достатньої ємкості.

4.2.3. Для зберігання і обробки відходів мають бути виділені спеціальні ділянки.

4.2.4. Усі виробничо-технологічні приміщення мають бути обладнані ефективною системою виведення стічних вод. Прокладання стічних труб у цехах забороняється.

4.2.5. Місце зберігання пакувальних матеріалів має бути відділене від ділянок підготовки й обробки продукції.

4.2.6. Забір морської води на технологічні потреби на судні має виключати попадання стічної води та води для охолодження двигунів.

4.2.7. Обладнання, інвентар, контейнери, столи розбирання риби та фільтрувальні машини мають бути стійкими до корозії, утримуватися в доброму стані, бути доступними для миття і дезінфекції та виконані з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

4.2.8. На ділянках підготовки, розбирання та заморожування продукції з водних живих ресурсів слід передбачати:

- неслизьку підлогу, яка легко піддається санітарній обробці;

- жолоби для відведення відходів, які забезпечують вільне стікання води;

- перегородки, які легко очищаються, особливо в місцях розміщення труб, електропроводки тощо;
- гідравлічні передачі, які захищені таким чином, щоб унеможливити попадання мастила на продукцію;
- природну чи примусову вентиляцію;
- освітлення робочого місця згідно з чинними нормами;
- пристосування для очищення і дезінфекції інструментів, обладнання і арматури;
- приладдя для миття і дезінфекції рук, одноразові чи електричні рушники.

4.2.9. У всіх виробничо-технологічних приміщеннях раковини, до яких підведена холодна та гаряча питна вода, мають бути обладнані кранами-змішувачами.

4.2.10. Морозильне устаткування на судні повинно забезпечувати швидке зниження температури і глибоке заморожування відповідно до вимог нормативних документів.

4.2.11. Кожна холодильна камера мороженої продукції має бути обладнана термометром чи іншим пристроєм для вимірювання температури, який слід розміщувати у такому місці, щоб показання відповідали середній температурі повітря в камері.

4.2.12. Реєстрація температури здійснюється постійно діючими інструментами (пристроями). Документація про реєстраційні дані зберігається протягом терміну зберігання відповідного продукту.

4.2.13. У холодильній камері забороняється зберігати разом з продукцією речовини з різким запахом.

4.2.14. Для санітарної обробки палуб в усіх виробничо-технологічних приміщеннях має передбачатись підвід холодної та гарячої заборотної води. У разі потреби, якщо це передбачено інструкціями з експлуатації машин та апаратів, для їх санітарної обробки повинен передбачатись підвід пари.

4.3. Вимоги до виробництва і зберігання продукції з риби та інших водних живих ресурсів на переробних суднах

4.3.1. За дотримання гігієнічних вимог виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на переробному судні несе відповідальність помічник капітана з виробництва, технолог, майстер, начальник лабораторії. Відповідальні повинні перевіряти виконання положень цих санітарних правил і зобов'язані представляти компетентним органам необхідну документацію.

4.3.2. Загальні гігієнічні вимоги, що пред'являються до обладнання, інвентарю та тари, викладені в п. 3.8 цих санітарних правил і норм.

4.3.3. Загальні гігієнічні вимоги, що пред'являються до особистої гігієни робітників, викладені в п. 11 цих санітарних правил і норм.

4.3.4. Виготовлення продукції з риби та інших водних живих ресурсів на судні повинно проводитися згідно з вимогами нормативних документів та вимогами п. 3 цих санітарних правил і норм.

4.3.5. Зберігання продукції на судні повинно здійснюватися згідно з вимогами НД та п. 5 цих санітарних правил і норм.

4.3.6. Контроль за відсутністю гнійничкових захворювань рук здійснюють відповідно до п. 11.9 на ділянках, які визначені для берегових переробних підприємств.

5. Вимоги до пакування, маркування, зберігання, транспортування продукції з риби та інших водних живих ресурсів

5.1. Пакування продукції повинно проводитися в умовах, що не допускають її забруднення.

5.2. Пакувальні матеріали і тара мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

5.3. Тара для пакування продукції має відповідати вимогам нормативних документів. Перед використанням тару (крім тари з гофрованого картону) необхідно механічно очищати, мити гарячою водою з мийними засобами, дезінфікувати, споліскувати і сушити. Використання забрудненої і зараженої пліснявою тари забороняється.

5.4. Можливе повторне використання тари, якщо вона легко піддається очищенню і дезінфекції.

5.5. Тара, яку використовують для зберігання охолодженої продукції з льодом, має забезпечувати стікання води.

5.6. Пакувальні матеріали слід зберігати в спеціально відведеному приміщенні поза ділянкою виробництва, захищеному від пороху і забруднень.

5.7. Маркування на транспортну і споживчу тару наносять відповідно до вимог чинного законодавства.

5.8. При експорті продукції на упаковці і в супровідному документі має бути вказано: країна-відправник, зареєстрований номер переробного підприємства чи судна та маркування відповідно до вимог нормативних документів.

5.9. Зберігання і доставку продукції необхідно здійснювати у термін, вказаний у супровідному документі відповідно до умов нормативних документів, встановлених на даний вид продукції.

5.10. Не дозволяється зберігання і транспортування продукції з водних живих ресурсів разом з іншими видами продукції, які можуть призвести до погіршення її якості.

5.11. Продукцію, що визнана не придатною до їжі, необхідно приймати лише на тимчасове зберігання в окремому приміщенні.

5.12. Транспортний засіб, призначений для транспортування продукції з риби та інших водних живих ресурсів, не може використовуватися для транспортування іншої продукції.

У виняткових випадках дозволяється його використання за умови наступного ретельного миття та дезінфекції.

5.13. Внутрішня поверхня транспортного засобу повинна бути виконана з матеріалу, що не діє шкідливо на продукцію, легко піддається миттю та дезінфекції.

5.14. Автотранспорт для перевезення готової продукції повинен мати санітарний паспорт, водій та експедитор зобов'язані мати при собі особисту медичну книжку, чисті халати.

5.15. Транспорт, який використовують для перевезення живої риби, має бути обладнаний ізотермічними цистернами, контейнерними установками чи іншими засобами, що забезпечують збереження живої риби відповідно до вимог нормативної документації.

5.16. Рибу (водні живі ресурси), яку вивантажили із судна, необхідно до транспортування зберігати в льоді чи в охолоджуваному приміщенні, захищеному від сонця і джерел забруднення.

5.17. Вода для транспортування риби має бути чистою, прозорою, без шкідливих домішок.

5.18. Дозволяється транспортування живої риби у водопровідній воді, яка містить хлор, за умови попередньої її аерації протягом 30 - 40 хв.

6. Вимоги до розвантаження та оптового продажу продукції з риби та інших водних живих ресурсів

6.1. Обладнання для розвантаження має виготовлятися з матеріалу, який легко очищується і дезінфікується.

6.2. Продукцію слід розвантажувати швидко і розміщувати без затримок у захищене приміщення, що забезпечує температурні умови її зберігання.

6.3. У приміщеннях аукціонів чи оптових ринків для продажу продукції необхідно передбачити:

- стелю і стіни, що легко очищуються і знезаражуються;
- водонепроникну підлогу, що легко миється і дезінфікується, забезпечену системою для стікання води;
- добре освітлення;
- туалети, умивальники для миття, дезінфекції рук і одноразові чи електричні рушники;
- обладнану ділянку для санітарної обробки резервуарів, тари після кожного продажу продукції;
- місце для приймання їжі та куріння;
- обладнану кімнату для інспекції продукції;
- надійне водозабезпечення, що відповідає вимогам, викладеним в п. 3.4 цих санітарних правил;

- спеціальні водонепроникні приймачі з нержавіючого матеріалу для продукції, не придатної до споживання.

6.4. Після розвантажування або продажу продукцію повинні негайно доставляти до пункту призначення згідно п. 5.9 цих санітарних правил.

6.5. Приміщення для аукціонів або оптових ринків повинні мати холодильні приміщення достатнього розміру, які забезпечують зберігання продукції відповідно до вимог нормативних документів.

7. Виробничий контроль за сировиною, продукцією та умовами виробництва

7.1. Органолептичний та хімічний контроль

7.1.2. Органолептичний та хімічний контроль продукції здійснюють згідно з вимогами нормативних документів.

7.1.3. У разі відхилень органолептичних показників сировини та продукції з риби (водних живих ресурсів) необхідно провести хімічні та мікробіологічні дослідження.

7.1.4. При експорті продукції з риби визначають такі хімічні показники: азот летких основ, триметиламін, гістамін.

7.1.5. Згідно з вимогами Європейського Союзу (директива 95/149) рибну продукцію вважають не придатною для вживання в їжу при таких рівнях загального азоту летких основ (ЗАЛО):

для риб групи А - 25 мг азоту на 100 г досліджуваної проби:

- *Sebastes spp.* (морські окуні);
- *Holicolenus dasylopterus* (синьороті окуні);
- *Sebastichibus capensis* (капські окунці);

для риб групи В - 30 мг азоту на 100 г досліджуваної проби:

- родина *Pleuronectidus* (правобічні камбали);

для риб групи С - 35 мг азоту на 100 г досліджуваної проби:

- *Salmosalar* (атлантичний лосось);
- родина *Gadidae* (тріскові).

7.1.6. Згідно з вимогами Європейського Союзу (директива 91/493) рівень вмісту гістаміну регламентується тільки у риб родини скумбрієвих, тунцевих, лососевих та оселедцевих.

Для визначення гістаміну з кожної партії відбирають 9 проб. Результати оцінюють у кожній пробі окремо. У середній пробі з дев'яти результат не повинен перевищувати 100 мг/кг.

7.1.7. Рівень умісту токсичних речовин не повинен перевищувати норм, затверджених Міністерством охорони здоров'я.

7.2. Мікробіологічний контроль

7.2.1. Мікробіологічний контроль продукції з риби (водних живих ресурсів) здійснюють відповідно до вимог нормативних документів та "Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных".

Мікробіологічні показники продукції з риби (водних живих ресурсів) мають не перевищувати норм, установлених Міністерством охорони здоров'я.

7.3. Контроль на наявність паразитів

7.3.1. Контроль рибної продукції на наявність паразитів проводять відповідно до нормативних документів.

7.3.2. Контроль на наявність паразитів здійснюють:

- при прибережному лові - спеціалісти державних лабораторій ветеринарної медицини;
- на берегових рибопереробних підприємствах - виробнича лабораторія або іхтіопатологічні інспекції, або державна лабораторія ветеринарної медицини;
- на морських добувних та переробних судах - начальник виробничої лабораторії чи помічник капітана з виробництва або майстер зміни.

7.4. Декларація про відповідність (свідоцтво виробника про якість)

7.4.1. Підприємство повинно гарантувати відповідність продукції вимогам нормативних документів.

7.4.2. При реалізації кожна партія продукції має супроводжуватися декларацією про відповідність (свідоцтвом виробника про якість), підписаним відповідальним на підприємстві за якість продукції.

7.4.3. Продукція, що поставляється на експорт, повинна супроводжуватись міжнародним ветеринарним сертифікатом устанавленого зразка.

7.5. Вимоги до рибної продукції, ураженої паразитами

7.5.1. При переробці риби, ураженої паразитами чи хворої на інфекційні захворювання, слід виконувати такі вимоги:

- не викидати у водойму рибу або технологічні відходи;
- не згодовувати домашнім тваринам м'ясо та нутрощі риб, уражених паразитами;
- охолоджену рибу з ураженням шкіри триходиною, костією, холодонелою, іхтіофтиріусом тощо необхідно обливати гарячою водою або 5 %-ним розчином кухонної солі до промивання у воді;

- після обробки ураженої риби слід проводити прибирання та дезінфекцію цеху, обладнання, інвентарю, руки вимити з милом і продезінфікувати 0,2 %-ним розчином хлорного вапна або іншим дезінфекційним засобом;

- термічну обробку риби (варіння, обжарювання) проводити відповідно до вимог нормативних документів.

7.5.2. Риба, виловлена з водойм, неблагополучних з діфілоботріозу і опісторхозу, незалежно від ступеня інвазії вважається "умовно придатною".

7.5.3. Реалізація "умовно придатної" риби через підприємства громадського харчування і торгівлі забороняється.

У разі неможливості переробки "умовно придатної" риби на місцях допускається її транспортування в найближчі пункти переробки.

7.5.4. Рибу з міксоспорідіями, що викликають ослаблення консистенції мускулатури, необхідно після вилову швидко заморозити, щоб звести до мінімуму прояви порушення консистенції риби.

Розморожування повинно бути дуже швидким (до температури в тілі риби не вище мінус 2° С).

Уражену міксоспорідіями рибу можна використати для виготовлення консервів.

7.5.5. На переробних підприємствах необхідно забезпечити заходи профілактики зараження працюючих личинками стьожаків і опісторхіса.

Особи, що зайняті переробкою риби, повинні дотримуватися заходів особистої профілактики. Забороняється куштувати сирий фарш, інші напівфабрикати. Відходи, які отримують при розбиранні риби, необхідно своєчасно знезаражувати.

7.5.6. При експорті рибної продукції слід керуватися правилами візуального огляду для виявлення паразитів згідно з рішенням Комісії 93/140/ЄС.

7.5.6.1. Візуальний огляд проводять неозброєним оком без застосування лупи чи інших оптичних пристроїв.

7.5.6.2. Паразити характеризуються чіткими контурами тіла, прикріпленого чи прилиплого до тканин риби.

7.5.6.3. Візуальний контроль повинен виконуватися на кількості зразків, визначених нормативними документами.

8. Вимоги до виробництва і реалізації живих двостулкових молюсків

8.1. Вимоги до районів вирощування живих двостулкових молюсків

8.1.1. Райони морських акваторій для розміщення господарств з вирощування молюсків мають бути узгоджені з органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

8.1.2. Рекомендовані мікробіологічні нормативи для морської води в районах вирощування живих двостулкових молюсків указані в табл. 2.

Таблиця 2

Назва показника	Допустима кількість живих клітин	Періодичність контролю
Бактерії групи кишкових паличок в 1 дм ³ , не більше	2,5 x 10 ⁴	Два рази на місяць бактеріологом марігосподарства
Фекальні кишкові палички в 1 дм ³ , не більше	1 x 10 ³	- " -
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели, в 1 дм ³	Не допускаються	- " -
Патогенні галофільні вібріони	Те ж саме	Проводять санепідстанції при епіднеблагополуччі
Ентеровіруси, в т. ч. антиген вірусу гепатиту А, в 10 дм ³	Те ж саме	Проводять санепідстанції при епіднеблагополуччі

8.1.3. Можна в установлених місцях молюски:

- збирати для безпосереднього направлення на промислову переробку;
- витримувати в чистій морській воді.

При експорті молюсків чиста морська вода повинна відповідати вимогам, указаним у додатку 3.

8.1.4. Керівництво підприємства повинно відповідати за стан джерел водопостачання (магістралі, загальні магістралі з проміжним зберіганням, поверхнева та колодязна вода) та придатність води, яку використовують на підприємстві для пиття.

8.1.5. На підприємстві має бути план сітки водопостачання, схема розташування трубопроводів та стоків підприємства. Стоки повинні бути відмічені на плані шляхом послідовної нумерації.

8.1.6. При хлоруванні води час контакту хлору з водою має забезпечувати реакцію його з органічними сполуками і складати 20 - 30 хв.

Уміст залишкового хлору необхідно перевіряти не рідше одного разу на день.

8.1.7. При виробництві продукції з риби та інших водних живих ресурсів, яка призначена для експорту в країни ЄС, не слід користуватися гіперхлорованою водою.

8.1.8. За мікробіологічними показниками вода повинна відповідати нормам, вказаним у таблицях 1, 2 додатку 3.

8.1.9. Методи випробувань

8.1.9.1. Визначення числа загальних і фекальних колі-форм проводять методом граничних розведень і результат виражають у значеннях найбільш імовірного числа (НІЧ) чи методом мембранних фільтрів.

Як тверде поживне середовище може бути використаний агар Ендо.

Температура термостатування при визначенні загальних колі-форм - 37° С, фекальних колі-форм - 44° С.

8.1.9.2. Визначення фекальних стрептококів проводять одним з двох методів:

- методом Лиски на середовищі з азидом натрію. Результат виражають у НІЧ.
- методом прямого посіву на диференційно-діагностичне середовище.

8.1.9.3. Сульфітредукуючі клостридії визначають одним з трьох методів після прогрівання зразка до 80° С:

- шляхом посіву в середовище з глюкозою, сульфітом, залізом та підрахуванням колоній, які мають чорний ореол;
- мембранним методом: мембранний фільтр, укритий шаром агару, культивують на середовищі з глюкозою, сульфітом і залізом;
- визначення НІЧ у пробірках на диференційованому середовищі.

8.1.9.4. Загальне число бактерій (ЗЧБ) визначають глибинним посівом матеріалу в поживний агар і термостатуванням посівів при температурі 22° С протягом 72 год. і 37° С протягом 48 год.

У морській воді ЗЧБ не визначають.

Для колі-формних мікроорганізмів не повинно бути позитивного результату у двох послідовних зразках.

Якщо в зразках виявлена присутність *E.coli*, фекальних стрептококів чи сульфітредукуючих клостридій, вода з джерела не дозволяється до використання без попередньої дезінфекції.

8.1.10. Періодичність мікробіологічного контролю води:

- призначеної для постачання людям без проміжного зберігання слід проводити не рідше одного разу на рік з різних пунктів на території підприємства;
- призначеної для постачання людям з проміжним її зберіганням - не рідше одного разу на місяць.

8.2. Вимоги до збирання, первинної обробки та транспортування моллюсків

8.2.1. Спосіб збирання, первинна обробка молюсків (піднімання колекторів з молюсками, відділення їх від колектора, миття, очищення від наростів та інших забруднень) не повинні наносити механічних пошкоджень живим двостулковим молюскам.

8.2.2. Способи обробки, транспортування, вивантаження молюсків повинні унеможлилювати додаткове забруднення, зниження якості і зберігати ознаки їх життєздатності.

8.2.3. Транспортний засіб, що застосовують для доставки молюсків, повинен відповідати вимогам санітарних правил і мати пристрій для стікання води.

8.2.4. Транспортування молюсків має здійснюватися в спеціальних ємкостях або контейнерах з проточною чи морською водою, яка періодично замінюється, при її температурі не вище 25° С.

8.2.5. Допускається транспортування молюсків насипом без води в спеціальних контейнерах шаром не більше 2/3 висоти ємкості (висота шару молюсків не більше 1 м) при температурі повітря від 0° до 12° С.

При підвищенні температури повітря вище встановленої молюски охолоджують льодом, льодо-сольовою сумішшю чи охолодженою до 2° С морською водою.

8.2.6. Кожна партія молюсків повинна супроводжуватися документом, що містить таку інформацію:

- назву судна (збирача) та його власника;
- дату збирання;
- місце збирання;
- види і кількість молюсків;
- тривалість транспортування;
- підпис відповідальної особи.

8.3. Вимоги до підприємств, які переробляють молюсків

8.3.1. Підприємства і цехи не повинні бути розташовані близько від джерел утворення неприємних запахів, диму, пилу та інших забруднень.

Територія не повинна заливатися стічними водами під час припливу чи стікання з довколишніх районів.

8.3.2. Цехи і територію повинні утримувати у задовільному стані: не допускати забруднення молюсків різними видами відходів, брудною водою, випарами, а також наявності гризунів чи інших тварин.

8.3.3. Цехи, де обробляють чи зберігають молюски, повинні мати:

- покриття підлоги, яке легко очищується і має нахил для стікання води;

- достатній робочий простір, який дає змогу здійснювати всі операції при природному освітленні;
- окреме обладнане приміщення для миття інвентарю, тари;
- достатню кількість роздягалень, умивальників, туалетів.

8.3.4. Цехи мають бути забезпечені питною водою, що відповідає вимогам ГОСТ 2874, а також системою постачання чистої морської води. Труби та крани з питною водою повинні чітко відрізнятися від труб і кранів з непитною водою.

8.3.5. Обладнання і прилади, поверхня яких стикається з молюсками, повинні бути виготовлені з нержавіючого матеріалу.

8.3.6. Загальні гігієнічні вимоги до території, обладнання, робочих місць та персоналу вказані в пунктах 3, 9, 10, 11, 12 цих санітарних правил і норм.

8.4. Вимоги до очищувальних центрів

8.4.1. Вимоги до басейнів і ємкостей для витримування молюсків

8.4.1.1. Обладнання та ємкості для витримування молюсків не повинні являти собою джерело забруднення. Підлога і стіни очищувальних басейнів повинні мати водонепроникну поверхню, яка легко миється і чиститься. Для виготовлення басейнів повинні застосовувати нетоксичні матеріали, що не піддаються корозії.

8.4.1.2. Конструкція басейнів повинна:

- забезпечувати рівномірне протікання води через контейнери з молюсками;
- попереджувати виникнення застійних зон і пов'язану з ними можливість вторинного забруднення молюсків.

8.4.1.3. Необхідний рівень циркуляції води в басейнах досягається при співвідношенні їх довжини і ширини від 1:10 до 1:4. При значній довжині лотків їх установлюють з нахилом до 2 % для стікання води.

8.4.2. Вимоги до якості морської води, яку використовують для очищення живих двостулкових молюсків

8.4.2.1. Район водозабору морської води, яку використовують для очищення молюсків, не повинен забруднюватися промисловими або господарсько-побутовими стічними водами.

8.4.2.2. Морська вода після знезараження за бактеріологічними показниками повинна відповідати вимогам ГОСТ 2874.

8.4.2.3. Очищення молюсків проводять в чистій морській воді солоністю 15 - 19 проміле протягом 24 - 48 год. Солоність нижче 10 і вище 20 проміле негативно впливає на загальний фізіологічний стан молюсків і виключає ефективність процесу очищення в цілому.

8.4.2.4. Температура води повинна бути 10 - 20° С. При температурі води вище 20° С чи при різких її перепадах між її значенням у районі вирощування і температурою води в басейнах для очищення у молюсків можливе масове викидання статевих продуктів.

8.4.2.5. Рівень розчинного кисню в морській воді, яку використовують для очищення молюсків, має бути не більше 5 мг/дм³.

8.4.3. Вимоги до обробки морської води, яка призначена для очищення молюсків

8.4.3.1. Знезараження морської води проводять за допомогою ультрафіолетового опромінення з довжиною хвилі в діапазоні 200 - 295 нм, яке має максимальну бактерицидну дію. При каламутності морської води вище 85 частин на мільйон і забарвленні вище 20° (90 - 150 частин на мільйон) необхідно, щоб вода попередньо відстоялась або її фільтрували для зниження цих показників до вказаного рівня.

8.4.3.2. Для знезараження морської води використовують випромінювальні стандартні установки, їх кількість і потужність залежать від об'ємів води, необхідних для процесу очищення молюсків.

8.4.3.3. Контроль за величиною інтенсивності ультрафіолетового опромінення бактерицидних ламп здійснюють щомісяця за допомогою звичайного бактерицидного ватметра. Лампи, які дають випромінювання нижче 60 % від початкового рівня, мають бути замінені.

8.5. Вимоги до режиму витримування живих двостулкових молюсків

8.5.1. На витримування не допускаються молюски з надламаними стулками, з оголенням мантії, тріщинами. Молюски перед розміщенням у басейні мають бути ретельно промиті струмом води із шлангу і розміщені на решітчастому "несправжньому" дні, піднятому на 15 - 20 см від дна басейну чи в спеціальних контейнерах. Товщина шару мідій на "несправжньому" дні чи на полицях контейнерів має бути не більше 15 см. При витримуванні мідій в багатоярусних контейнерах товщина шару води над молюсками має бути не менше 15 см між секціями і не менше 30 см над верхнім шаром молюсків.

8.5.2. Перед початком процесу очищення молюсків систему ретельно промивають.

Відстань між водозабором морської води та скиданням стічної води має бути достатньою, щоб уникнути забруднення.

8.5.3. Через 12 год. очищення молюски і дно басейну мають бути промиті сильним струменем води для видалення мулу і виділень молюсків.

8.5.4. Після закінчення очищення раковини молюсків потрібно ретельно промити зі шлангу чистою морською водою. Вода для промивання не повинна використовуватися повторно.

8.6. Контроль за процесом очищення живих двостулкових молюсків

8.6.1. Лабораторія підприємства повинна здійснювати такі мікробіологічні аналізи:

- морської води, що надходить в очисні басейни;

- живих двостулкових молюсків до і після витримування у воді.

8.6.2. У спеціальному журналі повинні реєструвати такі дані:

- дата і кількість молюсків, що надходять для очищення;
- час заповнення і звільнення системи очищення;
- режим очищення молюсків;
- результати мікробіологічних аналізів морської води і молюсків.

Методи контролю здійснюються відповідно до "Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных".

8.7. Вимоги до живих двостулкових молюсків

8.7.1. Живі двостулкові молюски мають зберігати ознаки життєздатності, поверхня стулок має бути чистою і відповідати вимогам нормативних документів.

8.7.2. За мікробіологічними показниками живі двостулкові молюски в період вирощування повинні відповідати вимогам, указаним у табл. 3.

Таблиця 3

Назва показника	Норма
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше	1×10^5
Бактерії групи кишкових паличок в 0,001 г	Не допускаються
Найбільш імовірне число бактерій групи кишкових паличок в 1 г, не більше	100
Спори мезофільних анаеробних мікроорганізмів в 0,1 г	Не допускаються
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 25 г	- " -
Патогенні мезофільні вібріони в 25 г	- " -
Патогенні галофільні вібріони в 25 г	- " -

8.7.3. За мікробіологічними показниками живі двостулкові молюски, призначені для промислової переробки, в період збирання мають відповідати вимогам, указаним у табл. 4.

Таблиця 4

Назва показника	Норма	
	для консервного	для кулінарного

	виробництва	виробництва
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше	1×10^5	5×10^4
Бактерії групи кишкових паличок в 0,1 г	-	Не допускаються
Найбільш імовірне число бактерій групи кишкових паличок в 1 г, не більше	-	50
Спори мезофільних анаеробних мікроорганізмів в 0,1 г	Не допускаються	Не допускаються
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 25 г	- " -	- " -
Патогенні галофільні вібріони в 25 г при епіднеблагополуччі	- " -	- " -

8.7.4. Вміст токсичних речовин (кадмій, свинець, миш'як, мідь, цинк, ртуть) не повинен перевищувати нормативи, затверджені Міністерством охорони здоров'я.

8.8. Вимоги до пакування та маркування живих двостулкових молюсків

8.8.1. Живі двостулкові молюски пакують у задовільних гігієнічних умовах відповідно до вимог нормативних документів.

Пакувальні матеріали і тара мають бути чисті, без стороннього запаху, не порушувати органолептичної характеристики живих молюсків, міцні і забезпечувати захист молюсків від дії зовнішніх факторів.

8.8.2. Маркування - за ГОСТ 7630. Кожна пакувальна одиниця з продукцією повинна мати бірку з такою інформацією:

- країна-виробник;
- вид молюска (українською або латинською мовою);
- дата виготовлення: місяць, число, час;
- умови і терміни зберігання.

8.8.3. Маркування повинно легко читатися, не змиватися, позначення розшифровуватися.

8.9. Вимоги до зберігання та транспортування живих двостулкових молюсків

8.9.1. Приміщення для зберігання молюсків повинні забезпечувати температуру, яка не має негативного впливу на їх якість та життєстійкість.

Паковані молюски зберігають на стелажах.

8.9.2. До транспортних засобів, які використовують для перевезення молюсків, встановлено такі вимоги:

- внутрішні стіни, з якими можуть стикатися живі молюски, мають бути виготовлені з нержавіючих матеріалів і легко очищатися;
- молюски не повинні перевозитися разом з іншою продукцією, яка може їх забруднити.

8.9.3. Лід, який використовують при перевезенні живих молюсків, повинен бути виготовлений з питної або чистої морської води і відповідати вимогам нормативних документів.

8.10. Санітарний контроль господарств, що вирощують двостулкових молюсків

8.10.1. Лабораторія підприємства повинна встановити систему санітарного контролю для перевірки виконання вимог, указаних у цих санітарних правилах.

Контроль здійснюють з метою:

- унеможливлення збирання молюсків в екологічно несприятливих місцях;
- перевірки мікробіологічних показників живих молюсків на відповідність установленим вимогам;
- перевірки наявності токсичних елементів;
- перевірки можливої присутності планктону, що виробляє токсини в районах збирання двостулкових молюсків, та біотоксинів у двостулкових молюсків.

8.10.2. Під час вирощування молюсків їх контроль має здійснюватися один раз на місяць у зимово-весняний період і два рази - у літньо-осінній період.

8.10.3. У період збирання молюсків контроль має здійснюватися один раз на декаду.

8.10.4. При складанні плану відбору проб молюсків для контролю необхідно враховувати:

- коливання ступеня фекального забруднення району вирощування молюсків;
- коливання кількості планктону, який містить морські біотоксини.

8.10.5. Якщо результати аналізів відібраних проб показують, що живі двостулкові молюски можуть створювати небезпеку для здоров'я людей, лабораторія чи інший компетентний орган повинні закрити район збирання молюсків до відновлення нормального стану.

8.10.6. Повинна бути створена система контролю для перевірки рівня морських біотоксинів.

9. Вимоги до умов праці

- 9.1. При проектуванні або реконструкції підприємств і суден необхідно враховувати санітарно-гігієнічні норми, які пред'являють до організації праці.
- 9.2. Мікроклімат підприємства має відповідати вимогам СН 4088.
- 9.3. Концентрація шкідливих речовин у повітрі робочої зони не повинна перевищувати ГДК для конкретних речовин.
- 9.4. Рівень шуму на робочих місцях виробничих приміщень і на території підприємства має відповідати СН 3223 і складати не більше 80 дБ.
- 9.5. Освітлення робочих поверхонь на робочих місцях має відповідати вимогам СНиП 11-4 і становити 200 - 400 лк залежно від цільового призначення приміщень.
- 9.6. Підлога виробничих приміщень, розташованих над неопалюваними чи штучно охолоджуваними приміщеннями, повинна бути утеплена, щоб коливання температур у приміщенні та на поверхні підлоги не перевищувало 2,5° С, а також мати повітряний прошарок, що вентилюється.
- 9.7. Якщо за умови технологічного процесу підлогу постійно звожують, робочі місця мають бути обладнані підніжними решітками.
- 9.8. Не допускаються протяги і різке охолодження повітря на робочих місцях при природній вентиляції виробничих приміщень.
- 9.9. У цехах із значними виділеннями тепла, які проектуються в південних районах, слід передбачити кондиціонування повітря.
- 9.10. Умови праці на робочих місцях, безпека технологічних процесів, машин, механізмів, обладнання та інших засобів виробництва, стан засобів колективного та індивідуального захисту, що використовуються працівниками, а також санітарно-побутові умови мають відповідати вимогам нормативних актів з охорони праці.

10. Медичні огляди, профілактичні обстеження та гігієнічна підготовка

- 10.1. Медичні огляди робітників проводяться відповідно до [наказів МОЗ України від 23.07.2002 N 280 "Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб"](#), зареєстрований Міністерством юстиції 08.08.2002 за N 639/6927, та [від 31.03.94 N 45 "Про затвердження Положення про медичні огляди працівників певних категорій"](#), зареєстрований Міністерством юстиції 21.06.94 за N 136/345.
- 10.2. Кожний робітник повинен мати особисту медичну книжку, в яку записують результати медичних обстежень, а також відомості про проходження працівником навчання з програми гігієнічної підготовки. Особисті медичні книжки зберігаються у начальника цеху чи відповідальної особи.
- 10.3. Проведення профілактичних медичних оглядів повинні відображатися в правилах внутрішнього розпорядку підприємства. Про місце і час проведення профілактичного медичного огляду адміністрація видає наказ з указанням особи, відповідальної за своєчасність та повноту обстеження працівників.

10.4. Адміністрація підприємства не повинна допускати до роботи хворих, бактерієносіїв, паразитозносіїв, а також осіб, які не пройшли своєчасно профілактичні обстеження і не здали залік із санітарно-гігієнічного навчання.

11. Правила особистої та професійної гігієни

11.1. Кожний робітник переробного підприємства зобов'язаний виконувати правила особистої і професійної гігієни та нести відповідальність за стан робочого місця, виконання технологічних і санітарних вимог.

11.2. Робітники підприємства повинні носити чистий спеціальний чи санітарний одяг.

11.3. Санітарний одяг повинен бути виготовлений з матеріалів світлих тонів, мати специфічне для даного цеху маркування. Взуття повинно бути розраховане на багаторазову дезінфекцію.

Комплект санітарного одягу для робочих цехів, де розбирають рибу, має складатися з ковпака (косинки), бавовняного халата, гумових чобіт, прогумованого фартуха, бавовняних та гумових рукавиць; для робітників, зайнятих на укладанні та пакуванні продукції, - ковпака (косинки), бавовняного халата чи куртки, чотиришарових марлевих пов'язок, індивідуального рушника чи серветки.

11.4. Санітарний одяг, серветки, рушник повинні замінюватися у міру забруднення, але не рідше двох разів за зміну. Прання їх і дезінфекцію 0,1 - 0,5 %-ним розчином хлораміну повинні проводити централізовано в спеціальному приміщенні.

11.5. Санітарний одяг слід носити тільки під час роботи, забороняється одягати на нього верхній одяг.

11.6. Забороняється закріплювати санітарний одяг шпильками, голками, приносити в цех предмети особистого використання та інші сторонні предмети.

11.7. Робітники, які зайняті на виготовленні продукції, повинні мити руки перед початком роботи і кожного разу при її поновленні. Рани на руках мають бути закриті водонепроникною пов'язкою. Робітники з гнійничковими ураженнями рук до роботи не допускаються.

11.8. Робітники цеху мають бути забезпечені захисно-профілактичними засобами для шкіри рук і не рідше двох разів за зміну знезаражувати руки 0,1 %-ним розчином хлораміну чи іншими антисептиками.

Для профілактики гнійничкових захворювань слід проводити обробку рук розчином марганцево-кислого калію (1 г на 10 дм³ води), силіконовим кремом, милом "Гігієна", рідиною Новікова чи іншими засобами.

11.9. Майстер цеху або інша відповідальна особа повинні щодня проводити перевірку рук персоналу (в цехах і на ділянках, де передбачений даний вид контролю) перед початком роботи на відсутність гнійничкових захворювань рук, з відміткою в спеціальному журналі (додаток 7).

11.10. Постійний контроль за дотриманням робітниками цеху правил особистої і професійної гігієни повинні здійснювати технолог, майстер та санітарний пост цеху.

11.11. Працівник санітарного посту два рази за зміну зобов'язаний контролювати проведення знезаражування рук робітниками фасувального відділення, а також слідкувати за правильним користуванням спецодягом.

Санітарний пост контролює і веде облік приготування дезінфікуючих розчинів. Дані записують в журнал.

11.12. Перед відвідуванням адміністративних приміщень, туалету необхідно знімати санітарний одяг. Перед входом у виробничий цех слід продезінфікувати взуття на дезкилимку.

11.13. Приймати їжу і курити дозволяється тільки у спеціально відведених для цього приміщеннях.

11.14. Після закінчення роботи необхідно здати своє робоче місце в належній чистоті і порядку майстру цеху, а санітарний одяг - відповідальним за його приймання, зберігання та видавання.

11.15. Слюсарі, електромонтери, наладчики та інші робітники, зайняті налагоджуванням і ремонтними роботами у виробничих та складських приміщеннях, зобов'язані виконувати правила особистої гігієни, працювати у спецодязі, інструменти переносити в спеціальних ящиках з ручками і проводити заходи з попередження попадання сторонніх предметів у готову продукцію, сировину та напівфабрикати.

12. Вимоги до обладнання та утримання побутових приміщень

12.1. Підприємства мають бути обладнані побутовими приміщеннями відповідно до СНиП 2.09.04.

12.2. Побутові приміщення для працівників виробничих цехів мають бути обладнані за типом санпропускників і при вході мати пристосування для очищення та дезінфекції взуття.

12.3. Зберігання санітарного одягу необхідно здійснювати відкритим способом. Гардеробні побутових приміщень мають бути обладнані вішалками чи відкритими шафами з підставками для взуття.

12.4. Не дозволяється сумісне зберігання санітарного, спеціального та домашнього одягу.

12.5. Спеціалізовані цехи з виробництва ікри повинні мати окремі від загальнозаводських побутові приміщення.

12.6. Приміщення, в яких розміщені душові і гардеробні, мають бути суміжними і обладнаними відкритими і закритими кабінами.

12.7. Стіни в душових, гардеробних та санітарних вузлах мають бути облицьовані глазурованою плиткою на висоту 2 м, а вище - до несучих конструкцій - пофарбовані емульсійними чи іншими вологостійкими фарбами, дозволеними органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

12.8. Стелю в душових приміщеннях покривають масляною фарбою, в усіх інших приміщеннях - білять вапном, підлогу покривають керамічною плиткою.

12.9. Побутові приміщення необхідно щодня після закінчення роботи прибирати із застосуванням мийних засобів і не рідше одного разу на тиждень дезінфікувати.

12.10. Санітарні вузли і обладнання кімнат гігієни жінок не рідше одного разу за зміну ретельно очищають, промивають водою з мийними засобами і дезінфікують.

12.11. Після кожного прибирання туалетів вентиля водопровідних кранів, ручки, затвори дверей та інші поверхні, яких торкаються руки робітників, протирають спеціально виділеною серветкою, змоченою дезрозчином.

12.12. Унітази, у міру забруднення, очищають від нальоту солей 10 %-ним розчином щавлевої кислоти, бісульфатом натрію чи іншими мийними засобами і промивають водою.

12.13. Для прибирання санвузлів необхідно використовувати спеціальний інвентар, який відрізняється забарвленням, маркуванням і має зберігатися окремо від прибирального інвентарю інших приміщень.

12.14. Туалети дезінфікують розчином хлорного препарату, що містить 500 мг/дм³ активного хлору, та іншими дезінфекційними засобами не рідше двох разів за зміну.

Після кожного прибирання весь прибиральний інвентар занурюють на 2 год. в дезрозчин хлорного препарату, який містить 500 мг/дм³ активного хлору.

12.15. Туалети повинні бути каналізовані, мати шлюзи, обладнані вішалками для санітарного одягу, раковини з підведенням гарячої та холодної води для миття рук. Унітази мають бути обладнані педальним спуском, а туалети - дверима, що самозакриваються.

12.16. На двері туалету необхідно повісити табличку "Вхід у санітарному одязі заборонений". Туалети забезпечують туалетним папером, милом, дезінфекційними розчинами для обробки рук, електрорушниками.

12.17. На підлозі перед туалетом повинен бути килимок, який необхідно змочувати два - три рази за зміну дезінфекційним розчином.

13. Заходи з попередження появи комах та гризунів

13.1. На переробних підприємствах та суднах не допускається наявність гризунів та комах (мух, тарганів, коморних шкідників).

13.2. Адміністрація підприємства повинна забезпечити проведення протягом усього року заходів з попередження появи гризунів та комах на території та в усіх приміщеннях.

13.3. Для проведення дезінсекції та дератизації адміністрація підприємства повинна укладати договір з відділом профілактичної дезінсекції територіальної санітарно-епідеміологічної станції.

13.4. Профілактичну дезінсекцію проводять лише після закінчення роботи підприємства у санітарний день. Обробці підлягають тільки стіни, стеля та віконні рами.

Забороняється обробка підлоги, обладнання, інвентарю. Перед початком роботи, після дезінсекції, необхідно провести провітрювання і ретельне прибирання приміщень.

13.5. У літній період вікна в усіх виробничих і побутових приміщеннях мають бути закриті сіткою.

Для знищення мух допускається застосовувати клейкі стрічки, які не повинні розміщуватися над виробничою лінією.

13.6. З метою попередження появи тарганів необхідно закривати щілини у перегородках, стінах, шафах тощо і не допускати накопичення залишків харчових продуктів.

При появі тарганів слід провести ретельне прибирання приміщень і ошпарювання місць скупчення комах.

13.7. Для захисту від проникнення гризунів щілини у підлозі, отвори в стелі, навколо технічних відводів трубопроводів тощо закриваються цеглою, цементом або листовим залізом. Вентиляційні отвори і канали повинні бути закриті металевими сітками з отворами не більше 0,25 x 0,25 см, а люки обладнані щільно прилеглими кришками або металевими решітками.

13.8. При реконструкції і ремонті підприємств необхідно в повному обсязі проводити будівельно-технічні заходи з конструктивного захисту споруд і приміщень від проникнення гризунів.

13.9. У випадку появи гризунів застосовують механічні засоби їх знищення.

Застосування хімічних засобів для знищення тарганів та гризунів допускається тільки при проведенні цих заходів спеціалістами-дератизаторами.

13.10. Забороняється залишати і зберігати на підприємствах засоби, що застосовуються для проведення дезінсекції і дератизації.

14. Обов'язки та відповідальність щодо дотримання цих санітарних правил

14.1. Адміністрація підприємства зобов'язана забезпечити:

- необхідні умови для виготовлення продукції гарантованої якості;
- проходження працівниками профілактичних медичних оглядів у терміни, встановлені закладами державного санітарно-епідеміологічного нагляду;
- відвідування працівниками занять з гігієнічного навчання і здавання заліків один раз на 2 роки, а також при прийманні на роботу;
- усі цехи - аптечками для надання першої медичної допомоги, а також профілактично-захисними засобами для шкіри рук;
- кожного робітника - трьома комплектами санітарного одягу;
- централізоване прання, ремонт, заміну санодряду в міру потреби;

- наявність достатньої кількості прибирального інвентарю, мийних та дезінфекційних засобів, мила, рушників, серветок;

- робітників - особистими медичними книжками, а цехи - санітарними журналами, журналами щозмінного огляду працівників на гнійничкові захворювання та іншою документацією встановленої форми (пронумеровані, прошнуровані, скріплені печаткою);

- організацію проведення дератизаційних, дезінфекційних заходів.

14.2. Адміністрація зобов'язана ознайомити кожного працівника з цими санітарними правилами та вимагати виконання їх вимог.

14.3. Адміністрація зобов'язана притягати до відповідальності осіб, винних у порушенні технологічних та санітарно-гігієнічних режимів виробництва, а також здійснювати заходи щодо оперативного усунення виявлених недоліків.

14.4. Відповідальність за санітарно-технічний стан підприємства і за виконання цих санітарних правил несе керівник підприємства.

14.5. Відповідальність за санітарний стан ділянки, цеху, відділення, допоміжних приміщень та обладнання несуть начальник цеху (ділянки), завідувач виробництвом, майстер, завідувач складами (за підпорядкуванням) чи особи, призначені керівником підприємства.

14.6. Відповідальність за виконання правил особистої і професійної гігієни, за утримання свого робочого місця, обладнання, інвентарю несе кожен робітник.

14.7. Винні у порушенні вимог цих санітарних правил притягаються до відповідальності згідно з чинним законодавством України.

**Начальник Головного
санітарно-епідеміологічного
управління МОЗ України**

С. П. Бережнов

Додаток 1

**ДОЗВІЛ N _____
на право виготовлення продукції з риби та інших водних живих ресурсів у
встановленому асортименті (за видами або групами)**

для _____

(назва підприємства)

На підставі висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи № _____ від _____ про відповідність об'єкту вимогам санітарного законодавства під особисту відповідальність директора (прізвище, ім'я, по батькові), головного інженера (прізвище, ім'я, по батькові), завідувача лабораторії (прізвище, ім'я, по батькові) дозволяється:

з _____ (число, місяць, рік) до _____ (число, місяць, рік)

виготовляти продукцію у такому асортименті:

№ з/п	Найменування продукції або групи	Нормативні документи на готову продукцію (ГОСТ, ГСТУ, ТУ У)	Вид тари	Документ на режим стерилізації або пастеризації (ким та коли затверджений)*
-------	----------------------------------	---	----------	---

Найменування організації, яка видала дозвіл (посада, особистий підпис, його розшифрування, дата, печатка)

Особливі відмітки (у разі внесення змін в асортимент продукції, що виготовляється)

* Заповнюється для консервів.

Додаток 2

Журнал лабораторно-виробничого контролю водопостачання

Дата, час відбору проб	Місце відбору проб	Кількість мікроорганізмів в 1 см ³	Кількість бактерій групи кишкових паличок в 1 дм ³ води (колі-	Кількість спор мезофілних кластридій в 100 см ³	Уміст залишкового хлору, мг/дм ³	Органолептичні показники (запах, смак, присмак, каламутність, забарвлення тощо)	Хімічні показники (загальна твердість, вміст свинцю, миш'я	Висновок	Ужиті заходи	Підписи мікробіолога та хіміка
------------------------	--------------------	---	---	--	---	---	--	----------	--------------	--------------------------------

			індекс)				ку, фтору, міді, цинку тощо), мг/дм ³			
--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--

Додаток 3

Вимоги до води

Таблиця 1

Назва показника	Об'єм зразка, см ³	Максимально допустима концентрація (МДК)	
		Метод мембранних фільтрів	Метод граничних розведень (НІЧ)
Загальна кількість Колі-форм	100	0	< 1
Кількість фекальних Колі-форм	100	0	< 1
Фекальні стрептококи	100	0	< 1
Сульфітрeredуючі клостридії	20	-	≤ 1

Таблиця 2

Назва показника	Температура термостатування, °С	Об'єм зразка для посіву, см ³	Основний рівень	Максимально допустима концентрація (МДК)
Загальне число бактерій у воді, яка призначена для використання людьми	37	1	10	-
	22	1	100	-
Загальне число бактерій у воді, призначеній для замкнених смностей	37	1	5	20
	22	1	20	100

Додаток 4

Вимоги до санітарної обробки консервних та пресервних банок

Назва тари	Замочування та механічне очищення	Миття	Споліскування	Знезаражування	Сушіння
Металеві банки	-	Гарячою проточною водою з температурою 65 - 85° С	-	Гострою парою чи у 0,004 %-ному (1 г на 25 дм ³ води) розчині марганцево-кислого калію. Споліскування у проточній воді - 2 хв. Розчин марганцево-кислого калію замінюють при появі бурого забарвлення	Стікання вологи з перевернутих банок. Підсушування у струмені повітря з температурою 60 - 65° С
Скляні банки чисті, нові та кришки до них	-	Гарячою водою з температурою 65 - 85° С. Гарячою проточною водою з температурою 65 - 85° С	Два рази	Те саме	Те саме
Скляні банки, які були у вжитку	У 3 %-ному розчині каустичної соди або у 2 %-ному розчині силікату натрію, або 1,5 %-ному	3 %-ним лужним розчином з температурою 65 - 85° С	Дворазове промивання у гарячій воді з температурою 65 - 85° С та тиском води 2	Гострою парою або в 0,004 %-ному (1 г на 25 дм ³ води) розчині марганцево-кислого калію.	Шляхом стікання (банки в перевернутому вигляді) або струменем гарячого

	розчині тринатрійфосфату не менше 10 хв.*		кг/см ²	Споліскування в проточній воді - 2 хв. Розчин марганцево-кислого калію замінюють при появі бурого забарвлення	повітря з температурою 60 - 65° С
Полімерні банки і кришки (крім банок з полівінілхлоридної плівки (ПХВ)** нові, чисті	-	-	У проточній воді з температурою 60 - 65° С	-	У струмені повітря з температурою 60-65° С
Нові полімерні банки (з порушенням зберігання і упаковки)	В 1 %-ному розчині кальцинованої соди з температурою 60 - 65° С не менше 10 хв.	У воді з температурою 60 - 65° С протягом 2 хв.	У проточній воді за температур и 60 - 65° С протягом 2 хв.	У 0,004 %-ному (1 г на 25 дм ³ води) розчині марганцево-кислого калію протягом 5 хв.	Шляхом стікання (банки у перевернутому вигляді) або в струмені гарячого повітря (60 - 65° С)

* Можлива заміна іншими мийними засобами.

** Для полімерних банок з ПХВ температурний режим на всіх етапах санітарної обробки банок 40 - 45° С.

Додаток 5

Перелік мийних засобів для санітарної обробки обладнання, інвентарю, тари, транспорту

Назва мийного засобу	Концентрація, %	Призначення	Характеристика мийного засобу
Каустична сода	1,0 - 2,0	Для механізованого миття обладнання, тари, трубопроводів	Їдкий натр. Безбарвна кристалічна речовина. Добре розчиняється у воді, утворюючи

	0,2	Для миття обладнання, інвентарю і тари ручним способом	розчини з високим рН. Гігроскопічний. Гарячі розчини омилують забруднені поверхні, гідролізують білки, розщеплюють вуглеводи
	2,0	Для миття підлоги, транспортних засобів	
Кальцинована сода	1,0 - 3,0	Для механізованого миття обладнання, інвентарю, трубопроводів, підлоги, стін виробничих приміщень	Зневоднений вуглекислий натрій. Білий дрібнокристалічний порошок. Добре розчиняється у воді. Гарячі (50 - 60° С) розчини омилують жирові забруднення, руйнують білкові плівки на поверхні обладнання
	0,5	Для ручного миття обладнання, інвентарю, трубопроводів, підлоги, стін виробничих приміщень	
	1,0 - 2,0	Для миття поліетиленової тари	
	2,0 - 3,0	Для миття обладнання жироборошняного виробництва, підлоги	
Препарат "Каспос"	2,0 - 3,0	Для механізованого миття обладнання, інвентарю, тари, трубопроводів	Каустована содо-поташна суміш. Рідина жовтуватого кольору. Містить 40 - 42 % їдких лугів. Добре розчиняється у воді
Препарат "Демп"	2,0	Для миття транспортерів, тари, транспортних засобів	Порошок білого або світло-жовтого кольору. До складу входять алкілсульфат, сода каустична, тринатрійфосфат та сода кальцинована
Метасилікат натрію	0,1	Для миття обладнання, інвентарю, тари	Білий кристалічний порошок. Використовують як антикорозійну добавку до розчинів каустичної та кальцинованої соди
Препарат "Вімомл"	0,5 - 1,0	Для миття обладнання, інвентарю, тари з алюмінію,	Білий порошок, який містить синтонол ДС10, триполіфосфат натрію, соду кальциновану, суфат натрію, воду. Розчин

		поліетилену	готують при перемішуванні у гарячій воді (55 - 60° С)
Препарат "Прогрес"	0,3 - 0,5	Для миття обладнання, інвентарю	Синтетичний мийний засіб. Рідина бурштинового кольору. Легко розчиняється у воді
Алкилсульфат амонію	0,2	Для миття обладнання, інвентарю	Прозора, флюоресціююча рідина без запаху. Ефективність дії не залежить від твердості води
	0,02	Для миття поліетиленової тари	

Додаток 6

Перелік дезінфекційних та мийно-дезінфекційних засобів для санітарної обробки обладнання, інвентарю, тари, транспорту

Назва засобу	Концентрація, %	Призначення	Характеристика засобу
Хлорне вапно	10,0	Для приготування робочих розчинів	Порошок білого кольору, містить 26 - 36 % активного хлору, з різким запахом, вибухонебезпечний. Хлорне вапно, що містить менш як 15 % активного хлору, непридатне для дезінфекції. У водних розчинах зберігає активність не більше 5 діб. Має сильну окиснювальну дію, кородує метали. У сухому вигляді розкладається під дією вологи, вуглекислоти, світла та високої температури
	0,1	Для дезінфекції рук	
	0,2 - 0,3	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	
	0,5	Для дезінфекції дерев'яного, пластмасового інвентарю	
	1,0	Для дезінфекції робочих приміщень	
	2,0	Для дезінфекції палуби, ванн на суднах для приймання риби, транспорту, рибоприймального майданчика	
	5,0	Для обробки раковин, умивальників,	

		унітазів	
Дихлордиметилгідратіон	0,003 - 1,0	Для дезінфекції обладнання на суднах, які виробляють консерви	Має бактерицидну, спороцидну активність. Містить 70 % активного хлору. Розчин готують за температури води 60 - 80° С. Не викликає корозії металу
Хлоран марок М, Т	0,2 - 0,3	Для миття та дезінфекції обладнання, інвентарю, тари	Сипкий порошок світлих тонів з помірним запахом хлору, хлоран марки Т випускають у таблетках. Добре розчиняється у воді. Водні розчини зберігають активність протягом 24 год. Поєднує мийні властивості з дезінфекційними. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання, не залишає нальоту, легко змивається водою
Дезмол	0,5	Те саме	Синтетичний засіб, який складається з сульфанату, триполіфосфату натрію, хлораміну Б. Поєднує мийні властивості з дезінфекційними. Видаляє жирові та білкові плівки з поверхні обладнання
Катамін АБ	0,05	Для дезінфекції обладнання, інвентарю, трубопроводів, обробки рук персоналу	Має високі дезінфекційні, змочувальні та антикорозійні властивості. Випускається у вигляді 48 %-ного водного розчину
Хлорамін Б	0,8 - 1,0	Для дезінфекції обладнання,	Натрієва сіль хлораміну бензолсульфокислоти.

ім'я, по бать кові										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	оди *		
Усьо го огля нуто																																		
У тому числ і усун уто																																		

* Переліковують заходи, ужиті щодо осіб, відсторонених від роботи, із зазначенням дати, прізвища, імені, по батькові, причини відсторонення від роботи, на яку роботу переведений.

Умовні позначення відміток у журналі:

З - здоровий;

В - відсторонений;

(риска) - неоглянутий.

**Начальник Головного
санітарно-епідеміологічного
управління МОЗ України**

С. П. Бережнов

