



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

НАКАЗ

11.12.2007 N 811

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
26 грудня 2007 р.  
за N 1411/14678

**Про затвердження Державних  
санітарних норм і правил для підприємств,  
що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої**

{ Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства охорони здоров'я N  
223 ( з0560-11 ) від 19.04.2011 }

Відповідно до статті 40 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" ( 4004-12 ) **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Державні санітарні норми і правила для підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої (додаються).

2. Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду (Пономаренко А.М.):

2.1. Забезпечити державну реєстрацію цього наказу в Міністерстві юстиції України.

2.2. Довести цей наказ до відома керівників міністерств та інших центральних органів виконавчої влади, установ і закладів державної санітарно-епідеміологічної служби.

3. Уважати такими, що не застосовуються на території України, "Санитарные правила для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности", затвержені заступником головного державного санітарного лікаря СРСР 09.04.85 N 3244-85 ( v3244400-85 ).

4. Контроль за виконанням наказу покласти на директора Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду Пономаренка А.М.

Перший заступник Міністра,  
головний державний санітарний  
лікар України

С.П.Бережнов

ПОГОДЖЕНО:

Заступник Міністра аграрної  
політики України

Я.М.Гадзало

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ МОЗ України

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
26 грудня 2007 р.  
за N 1411/14678

**ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ НОРМИ І ПРАВИЛА  
для підприємств, що виробляють солод, пиво  
та безалкогольні напої  
ДСанПіН 4.4.4.-152-2008**

1. Загальні положення

1.1. Ці Державні санітарні норми і правила для підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої (далі - Санітарні правила), - обов'язковий для виконання нормативно-правовий акт центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, який встановлює санітарно-гігієнічні та санітарно-протиепідемічні вимоги до устаткування й утримання всіх діючих підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої.

1.2. Санітарні правила поширюються на всі діючі підприємства, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, незалежно від форм власності.

1.3. Експертиза проектів будівництва об'єктів здійснюється відповідно до статті 31 Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності" ( 3038-17 ).

*{ Пункт 1.3 глави 1 в редакції Наказу Міністерства охорони здоров'я N 223 ( z0560-11 ) від 19.04.2011 }*

*{ Пункт 1.4 глави 1 виключено на підставі Наказу Міністерства охорони здоров'я N 223 ( z0560-11 ) від 19.04.2011 }*

1.4. Експлуатація побудованих, реконструйованих і капітально відремонтованих підприємств і цехів дозволяється за наявності експлуатаційного дозволу, отриманого у порядку, встановленому постановою Кабінету Міністрів України від 12.05.2007 N 712 ( 712-2007-п ) "Про затвердження Порядку видачі експлуатаційного дозволу для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів".

*{ Пункт 1.4 глави 1 в редакції Наказу Міністерства охорони здоров'я N 223 ( z0560-11 ) від 19.04.2011 }*

1.5. Санітарні правила визначають санітарні вимоги до території, приміщень та обладнання, приймання, зберігання та обробки сировини, до виробництва солоду, пива та безалкогольних напоїв, а також до умов праці і особистої гігієни персоналу.

1.6. Підприємства, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, повинні забезпечувати випуск харчових продуктів відповідно до вимог Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" ( 771/97-ВР ).

1.7. Асортимент продукції, що випускається, розробляється виробником відповідно до проектної потужності підприємства, споживчого попиту, набору необхідних приміщень, рівня їхнього оснащення, технологічного обладнання. Технологія виробництва солоду, пива та безалкогольних напоїв погоджується з МОЗ.

1.8. Усі дезінфекційні засоби, що використовуються на підприємствах, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, повинні бути зареєстровані відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 3 липня 2006 року N 908 ( 908-2006-п ) "Про затвердження Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів". Дезінфекційні засоби повинні використовуватись за призначенням і відповідно до режиму використання.

1.9. Вимоги Санітарних правил повинні виконуватись постійно і в повному обсязі на всій території України.

1.10. Контроль за виконанням вимог Санітарних правил здійснює державна санітарно-епідеміологічна служба.

## 2. Санітарні вимоги до території

2.1. Територія підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, повинна бути впорядкована, мати огорожу, транспортні, пішохідні шляхи та виробничі майданчики з твердим водонепроникним покриттям, зливову каналізацію та відповідати санітарним вимогам.

2.2. Територія підприємства повинна плануватись з урахуванням відводу атмосферних і талих вод, водостоки повинні регулярно очищатися і своєчасно ремонтуватися.

2.3. Під'їзні шляхи, тротуари, господарські майданчики, навантажувальні рампи повинні бути покриті твердим покриттям або асфальтовані.

2.4. Територія підприємства повинна триматися в належній чистоті. Прибирання її проводиться щоденно. У теплу пору року, у міру потреби, прибирання повинно включати полив території. У зимовий період під'їзди і проходи на території слід очищати від снігу та льоду, а під час ожеледі посипати піском.

2.5. Для зберігання зворотної тари, склобою, будівельних матеріалів повинні виділятися спеціальні майданчики (асфальтовані або бетоновані). Майданчики для зберігання зворотної тари повинні бути обладнані навісом.

2.6. Для збирання відходів і сміття повинні бути встановлені сміттєзбірники (металеві контейнери, металеві бачки, які щільно закриваються та мають водонепроникне дно) на спеціально асфальтованому або бетонованому майданчику, огороженому з трьох боків.

2.7. Розміри майданчика повинні перевищувати основу сміттєзбірника на 1 м в усі боки. Сміттєзбірники повинні бути віддалені від виробничих та складських приміщень на відстань не меншу, як 25 метрів.

2.8. Сміття вивозять у міру заповнення сміттєзбірників, у теплий період не рідше ніж один раз в три доби з наступною їх дезінфекцією 10%-ним розчином хлорного вапна або іншими дезінфекційними засобами. Систематично проводиться прибирання і дезінфекція майданчика.

2.9. Для вивезення сміття повинен використовуватись спеціалізований транспорт, який забороняється використовувати для перевезення сировини і готової продукції.

2.10. При централізованому зборі сміття сміттєзбірники і контейнери повинні поставлятися на підприємство чистими і продезінфікованими.

2.11. Для збору і зберігання дробини повинні бути обладнані збірники або ящики з водонепроникних матеріалів. Збірники для дробини дозволяється розміщати тільки на асфальтованих або бетонаних майданчиках.

Майданчик повинен мати ухили, спрямовані до трапів виробничої каналізації.

Транспортування дробини повинно проводитися автомашинами з металевими водонепроникними кузовами або в спеціальних цистернах, баках, спеціально обладнаних самоскидах, які забороняється використовувати для перевезення сировини та готової продукції.

2.12. Туалети (санвузли) для водіїв автотранспорту та осіб, що супроводжують вантажі, повинні бути окремо розташовані, мати вихід на територію, розміщуватись на відстані не менше ніж за 25 м від виробничих і складських приміщень і мають бути підключені до каналізації. Дозволяється заміна туалетів на біотуалети.

Санвузли повинні постійно триматися в чистоті і щодня дезінфікуватися.

2.13. Територія підприємства повинна бути освітлена відповідно до діючих норм.

### 3. Водопостачання і каналізування

3.1. Якість води, що використовується для технологічних, господарчо-побутових і питних потреб підприємства, повинна відповідати вимогам ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством" (далі - ГОСТ 2874-82), Державним санітарним правилам і нормам "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання", затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.12.96 N 383 ( z0136-97 ), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 15.04.97 за N 136/1940, та Закону України "Про питну воду та питне водопостачання" ( 2918-14 ) відповідно до етапів його впровадження.

3.2. Водопостачання підприємств здійснюють шляхом приєднання до міської мережі водопроводу або за допомогою облаштування артезіанських свердловин з обов'язковим обладнанням внутрішнього водопроводу згідно з вимогами чинних СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий" (далі - СНиП 2.04.01-85).

3.3. Вибір джерела водопостачання, місця водозбору, а також заходи щодо благоустрою зони санітарної охорони джерел водопостачання повинні бути узгоджені з державною санітарно-епідеміологічною службою згідно з ГОСТ 2761-84 "Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора".

3.4. Система водопостачання підприємства повинна передбачати резервуари питної води для забезпечення гарантованого подання води в разі перебою та аварій. Повний обмін води в резервуарах повинен забезпечуватись за проміжок часу не більший за 48 год.

Резервуари для запасної води треба тримати в чистоті, замикати на замок і пломбувати.

Для огляду і очистки резервуарів передбачаються люки і сходи. Очистку і дезінфекцію резервуарів проводити залежно від мікробіологічних показників якості води, але не рідше 1 разу на квартал. На кожному резервуарі повинен бути трафарет:

Водобак N _____
Об'єм _____ куб.м
Очищений _____ 200__ р.

Продезінфікований \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

3.5. Вода в місцях водозабору повинна підлягати санітарно-хімічному і санітарно-бактеріологічному контролю з періодичністю, яка встановлена державною санітарно-епідеміологічною службою, але не рідше 1 разу на місяць, згідно з ГОСТ 2874-82 та ГОСТ 2761-84 "Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора".

3.6. Кожна свердловина повинна мати паспорт радіаційної якості води та паспорт на свердловину, яким визначена зона суворого режиму скважини. Результати лабораторного контролю якості води у скважині мають бути зареєстровані в паспорті на скважину.

Після кожного ремонту внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання, а також за приписом територіальних органів санітарно-епідеміологічної служби внутрішній водопровід підлягає обов'язковому промиванню і дезінфекції відповідно до діючих інструкцій з подальшим лабораторним контролем якості води. Контрольні проби води відбирають безпосередньо після дезінфекції на вводі, з резервуара і в трьох точках водозабору. Облік і реєстрацію причин аварій і ремонтів внутрішнього водопроводу і каналізації ведуть у спеціальному журналі, у якому реєструють дату і причини ремонту, спосіб остаточної дезінфекції, прізвище, ім'я, по батькові працівника, що проводив її.

3.7. Системи холодного і гарячого водопостачання не повинні мати між собою з'єднань. Трубопроводи необхідно фарбувати згідно з ГОСТ 14202-69 "Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки" (далі - ГОСТ 14202-69). Трубопроводи з нержавіючої сталі, полімерних та інших матеріалів не фарбують, а маркують написами. Точка водозабору повинна мати написи "Вода питна", "Вода технічна".

3.8. У кожному виробничому цеху і відділенні повинні бути встановлені вмивальники для миття рук з підведенням гарячої та холодної води через змішувачі, забезпечені милом, дезрозчином, рушниками разового користування чи електрорушником для рук. Умивальники повинні бути розташовані в кожному виробничому цеху або відділенні в місцях, зручних для користування ними.

3.9. Працівники підприємства повинні бути забезпечені питною водою, яка відповідає вимогам ГОСТ 2874-82.

3.10. Підприємства і цехи повинні бути обладнані каналізацією, яка забезпечує відведення виробничих, побутових і атмосферних вод відповідно до СНиП 2.04.03-85 "Канализация. Наружные сети и сооружения", СНиП 2.04.01-85, СН 496-77 "Временная инструкция по проектированию сооружений для очистки поверхностных сточных вод".

3.11. Для виведення побутових і виробничих стічних вод підприємства повинні бути приєднані до загальноміської каналізації. Мийні ванни приєднують до каналізаційної мережі з повітряним розривом не меншим, ніж за 20 мм від верху приймальної воронки. При обладнанні всієї внутрішньої каналізації повинно бути передбачено гідравлічні затвори для запобігання проникненню запаху з каналізаційної мережі.

3.12. Каналізаційні стояки з виробничими стоками дозволяється прокладати в оштукатурених коробах і без ревізій, за винятком виробничих та складських приміщень. Забороняється розташовувати санітарні вузли над виробничими та складськими приміщеннями.

3.13. Каналізаційні трапи повинні бути розташовані осторонь від робочих місць і переходів. Каналізаційні трапи і діаметр каналізаційних труб повинні забезпечувати повне видалення стоків і промивних вод на будь-якій ділянці підлоги. Ухил до трапів повинен бути не менше ніж 0,03%.

Трапи повинні мати ґрати і гідравлічні затвори для запобігання проникненню запаху з каналізаційної мережі до приміщення.

3.14. Не допускати з'єднання каналізаційних комунікацій стоків технологічних цехів до нейтралізації з побутовою каналізацією на території підприємства.

3.15. Порядок скиду побутових і виробничих стічних і зливових вод узгоджується з державною санітарно-епідеміологічною службою і здійснюється відповідно до вимог СанПін 4630-88 ( v4630400-88 ) "Правила охраны поверхностных вод от загрязнений".

3.16. Контроль за санітарно-технічним станом очисних споруджень необхідно покладати на технічно підготовлених осіб.

#### 4. Санітарні вимоги до освітлення

4.1. Природне і штучне освітлення у виробничих і допоміжних приміщеннях повинно відповідати вимогам діючих СНиП II-4-79 "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования".

4.2. У всіх виробничих і допоміжних приміщеннях повинні бути вжиті заходи щодо максимального використання природного освітлення. Світові отвори не повинні загромаджуватись виробничим обладнанням, тарою, готовими виробами як усередині, так і зовні, а також забороняється заміна скла фанерою, картоном.

Примітка:

а) у південних районах країни для захисту від яскравого сонячного світла в літню пору року допускається застосування захисних пристроїв (дашки, щити), а також дозволяється заклеювати вікна сонцезахисною плівкою або тонувати скло;

б) склади, а також умивальники, душові, санвузли і гардеробні за наявності припливно-витяжної вентиляції можуть розміщатися в приміщеннях без природного світла.

4.3. Електроосвітлювальна арматура в міру забруднення повинна очищуватись від пилу і кіптяви, але не рідше одного разу на рік. Внутрішнє віконне скло та рами повинні промиватись і протиратись не рідше одного разу на квартал, а зовні - не рідше двох разів на рік, а в теплу пору року - додатково в міру забруднення. Дозволяється в цехах розливу пива заклеювати вікна сонцезахисною плівкою або тонувати скло.

4.4. Розбите скло у вікнах необхідно терміново замінювати. Забороняється встановлювати у вікна складене з шматків скло та замінювати скло фанерою, картоном.

4.5. Для загального освітлення виробничих приміщень слід використовувати світильники, які мають захисну арматуру.

4.6. Забороняється розмішувати світильники безпосередньо над відкритим виробничим обладнанням. Для огляду внутрішніх поверхонь апаратів і емкостей допускається використання переносних ламп напругою не вище за 12 Вт. Електричні лампи повинні мати захисні сітки.

4.7. У разі зміни призначення виробничого приміщення, а також при переносі чи заміні одного обладнання іншим освітлювальною установкою повинно бути відповідним чином переобладнано і пристосовано до нових умов без відхилення від норм освітлення.

4.8. З метою підвищення освітленості робочих місць фарбування стін, перетинок, конструкцій і обладнання повинно проводитись в світлі тони.

4.9. Рівень освітлення робочих місць, особливо призначених для перевірки якості сировини та готової продукції, оформлення готових виробів, повинен контролюватись не рідше 1 разу на квартал.

4.10. Контроль за станом і експлуатацією освітлювальних приладів та рівнем освітлюваності повинен покладатись на технічно підготовлених працівників підприємства.

## 5. Санітарні вимоги до опалення і вентиляції. Боротьба з шумом та вібрацією

5.1. Системи вентиляції й опалення підприємств повинні відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", специфіці галузі і забезпечувати наявність допустимого рівня шкідливих речовин у повітрі робочої зони виробничих приміщень відповідно до ГОСТ 12.1.005-88 "ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны".

5.2. На підприємствах повинні підтримуватись оптимальні або допустимі параметри мікроклімату - температури, відносної вологості, швидкості руху повітря з урахуванням кліматичної зони, періоду року і важкості робіт.

5.3. Уміст шкідливих речовин у повітрі виробничих приміщень не повинен перевищувати затверджених гранично допустимих концентрацій.

5.4. Для попередження виникнення і попадання в повітря виробничих приміщень шкідливих речовин необхідно суворо дотримуватись параметрів технологічного процесу.

5.5. Усі виробничі й допоміжні приміщення підприємств, за винятком холодних складських приміщень, зерносковищ, котельних, трансформаторної підстанції, повинні опалюватись. Усі опалювальні прилади повинні бути доступні для очистки від пилу.

5.6. Обладнання, паропроводи, трубопроводи гарячої води та інші джерела конвекційного і променевого тепла повинні мати теплоізоляцію, на поверхні якої температура не повинна перевищувати 45 град.С.

5.7. Обладнання, у процесі використання якого виділяються волога, пил, повинно бути герметизоване чи обладнане місцевими вентиляційними пристроями.

5.8. Контроль за експлуатацією вентиляційних пристроїв покладається на технічно підготовлених осіб.

5.9. Еквівалентні рівні шуму на робочих місцях не повинні перевищувати 80 дБА.

5.10. При проектуванні, реконструкції й експлуатації виробничих приміщень, у яких розміщується обладнання, що генерує шум та вібрацію, повинно бути передбачено заходи щодо захисту робітників від їх шкідливої дії, а саме:

- оснащення приміщень звукоізоляційними матеріалами;
- використання амортизувальних пристосувань при монтажі обладнання;
- обладнання повинно бути оснащене приладами, які гасять вібрацію;
- індивідуальні засоби захисту.

5.11. Повітря, що видаляється місцевими вентиляційними установками, яке містить пил, повинно бути очищено перед випуском його в атмосферу.

5.12. Віконні плетіння з рамами, що відкриваються, повинно бути обладнано пристосуваннями для їхнього відкривання.

## 6. Санітарні вимоги до виробничих і підсобних приміщень

6.1. Підприємства, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, повинні мати адміністративні, виробничі, побутові, підсобні та складські приміщення.

Виробничі та підсобні приміщення повинні відповідати гігієнічним та технологічним вимогам. Виробничі приміщення повинні мати між собою технологічний зв'язок і розташовуватися за ходом технологічного процесу, не допускаючи перехрещення потоків сировини та готових виробів, чистого та використаного посуду, повинні бути створені необхідні умови для дотримання працюючим персоналом виробничої та особистої гігієни.

6.2. При реконструкції підприємств не дозволяється розташовувати основні виробничі цехи в підвалах і напівпідвальних приміщеннях, крім бродильно-лагерних відділень.

6.3. Стелі і стіни приміщень повинні бути оштукатурені і побілені або пофарбовані водостійкою фарбою. Стіни можуть бути облицьовані кахельною плиткою.

Стіни виробничих приміщень повинні бути покриті матеріалами, що дають змогу здійснювати вологе прибирання. Стіни в приміщеннях варильного цеху, цехів бродіння, доброджування і розливу повинні бути облицьовані кахельною плиткою або пофарбовані світлою олійною фарбою на висоту не менше ніж 1,75 м, а стіни дріжджового відділення і відділення чистої культури мікроорганізмів - до стелі. Стелі двох останніх приміщень повинні бути пофарбовані водостійкою фарбою. Для облицьовання та обробки можуть бути використані полімерні матеріали, дозволені МОЗ України для застосування в харчовій промисловості.

6.4. При вході у виробничі цехи необхідно використовувати килимки, насичені дезрозчином, що обробляються щодня.

6.5. Підлоги в усіх приміщеннях повинні бути з рівними, без щілин і вибоїн, зручними для очищення та миття поверхнями та бути обладнані дренажною та очисною системами, які повинні забезпечувати повне вилучення стоків та промивних вод на будь-якій ділянці підлоги.

6.6. Злив у каналізацію стічних вод з устаткування слід виконувати закритим способом. Скидання промивних вод на підлогу виробничого приміщення допускати в місцях, що мають ухил до трапу.

6.7. Усі зовнішні отвори, що відкриваються (вікна і квартирки), повинні бути в теплу пору року захищені від проникнення комах.

6.8. Трубопроводи фарбувати олійною фарбою відповідно до ГОСТ 14202-69, а маркування трубопроводів з нержавіючої сталі, полімерних та інших матеріалів проводити за допомогою табличок.

6.9. Машини, апаратуру та інше устаткування розташовувати таким чином, щоб до них був забезпечений вільний доступ.

6.10. Допоміжні засоби та матеріали для виробництва солоду, пива та безалкогольних напоїв підлягають державній санітарно-епідеміологічній експертизі. Поверхня устаткування та інвентарю повинна легко митися і



оброблятися.

6.11. Усі виробничі й допоміжні приміщення, а також устаткування та інвентар повинні передаватись від зміни до зміни в чистоті й порядку.

6.12. Прибирання виробничих, підсобних і побутових приміщень у всіх змінах здійснюється обслуговувальним персоналом, а прибирання робочих місць, устаткування – самими робітниками. Використання обслуговувального персоналу на виробничих роботах забороняється.

6.13. Обслуговувальний персонал, що прибирає виробничі приміщення, повинен бути забезпечений інвентарем, мийними і дезінфекційними засобами, водовідштовхувальним спецодягом, взуттям і гумовими рукавицями.

6.14. Після закінчення прибирання весь інвентар для прибирання промивати водою і дезінфікувати. Інвентар для прибирання виробничих приміщень маркувати та зберігати в спеціально відведених місцях. Забороняється використовувати інвентар не за призначенням.

6.15. Інструктаж обслуговувального персоналу, який щойно приступив до роботи, повинен бути покладений на бригадира, майстра або змінного інженера.

6.16. Для прибирання використовувати перерви між змінами, обідні перерви, вихідні дні.

По закінченні роботи в зерносховищах та елеваторі проводити сухе прибирання пилу з устаткування та інвентарю.

В інших приміщеннях проводити вологе прибирання. Протирати вологою ганчіркою двері, панелі, карнизи, підвіконня, опалювальні прилади, трубопроводи та інше, потім приступати до прибирання підлог. У вологих приміщеннях прибирання проводити до повного видалення скупчень вологи.

6.17. Шибки, внутрішні рами і простори між рамами промивати та протирати в міру забруднення.

6.18. Побілку та фарбування всіх приміщень проводити за потреби, у разі наявності на стелях, стінах, кутах брудних плям, патьоків, вогкості, цвілі, кіптяви тощо. З появою цвілі на стіні, стелі кути перед побілкою обробляти протигрибковим антисептиком, наприклад 2-4%-ним розчином мідного купоросу.

Місця з відбитою штукатуркою підлягають негайному ремонту з наступною побілкою або фарбуванням.

6.19. Поручні сходових кліток протирати вологою ганчіркою, простір за радіаторами очищати від пилу і сміття в міру забруднення.

6.20. Кабіни підйомників щодня в присутності ліфтера очищати і протирати при дотриманні правил охорони праці.

6.21. Гратчасті та інші захисні огороження трансмісій, вентиляційні камери і канали очищати періодично в міру забруднення при повному вимиканні моторів і рубильників працівниками відповідних служб (електромонтери, слюсарі).

6.22. Обслуговувальний персонал виробничих та складських приміщень повинен бути тільки в санітарному одязі.

Вхід сторонніх осіб у виробничі і складські приміщення допускати тільки з дозволу адміністрації і тільки в санітарному одязі.

6.23. Перед входами у виробничі, підсобні, адміністративні, складські приміщення повинні бути пристосування для очищення взуття – шкребки,

ґрати, килимки.

6.24. Забороняється зберігання запасних частин, дрібних деталей, цвяхів тощо на робочому місці в технологічних цехах.

Інвентар слюсарів та інших ремонтників повинен міститися в переносних та стаціонарних інструментальних ящиках.

6.25. Невеликі ремонтні роботи дозволяється виконувати без зупинки виробництва за умови надійного захисту від потрапляння сторонніх предметів у продукцію і при дотриманні правил охорони здоров'я.

6.26. Уведення в експлуатацію апаратури та устаткування після ремонту дозволяється тільки після огляду їх майстром відділення, змінним інженером (начальником зміни) і інженером з охорони праці.

## 7. Санітарні вимоги до виробничих лабораторій

7.1. Виробнича лабораторія (далі - лабораторія) складається з приміщень для фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень, які забезпечують необхідні умови для їх проведення.

7.2. Для проведення фізико-хімічних досліджень у лабораторії повинні бути: приміщення для приладів і проведення аналізів, вагова, зернова та підсобні приміщення.

7.3. Приміщення лабораторії повинні бути обладнані водопроводом, каналізацією, припливно-витяжною вентиляцією, опаленням, мати природне та штучне освітлення.

7.4. Поверхня стін у лабораторних приміщеннях повинна бути водостійкою, легко митися; на висоту 1,5 м стіни облицьовують глазурованою плиткою або фарбують водостійкою фарбою світлих тонів; в автоклавних, боксах поверхня стін на всю висоту повинна бути облицьована світлою глазурованою плиткою.

7.5. Підлога у лабораторних приміщеннях має бути гладкою, легко митися, стійкою до дії деззасобів, при цьому покриття не повинно мати дефектів, бути слизьким.

7.6. Лабораторія повинна мати обладнання та засоби вимірковальної техніки, що необхідні для проведення досліджень. На кожну одиницю обладнання, що використовується, має бути паспорт підприємства-виробника та розроблена й затверджена керівником установи інструкція.

7.7. Персонал лабораторії забезпечується спецодягом (халатами, шапочками та іншими засобами індивідуального захисту) залежно від характеру робіт.

7.8. Лабораторія має бути акредитована згідно з чинним законодавством.

7.9. Мікробіологічні відділи виробничих лабораторій, що працюють із біологічними патогенними агентами (далі - БПА) IV групи небезпеки, можуть розташовуватись в ізольованому блоці виробничого корпусу.

7.10. У мікробіологічних відділах виробничих лабораторій дозволяється один вхід.

7.11. Мікробіологічні відділи виробничих лабораторій повинні мати такий основний набір приміщень:

робочу кімнату для проведення досліджень;

бокс для посівів;  
кімнату для знезараження та стерилізації;  
кімнату для підготовчих робіт (миття посуду, підготовка до стерилізації, приготування поживних середовищ).

7.12. Бокс має складатись з двох відділень: бокс і передбоксік, відділені перегородкою. Передбоксік призначається для зберігання і одягання стерильного одягу та зберігання стерильного матеріалу.

7.13. Бокси обладнують ультрафіолетовими випромінювачами.

7.14. У процесі роботи і після її закінчення використані предметні скельця, піпетки, шпатели занурюють в ємності з дезінфекційним розчином, потім мють і кип'ятять; ватні пробки дезінфікують сухоповітряним або іншим методом, дозволеним для даної мети.

7.15. Поточне вологе прибирання приміщень лабораторії проводиться щодня після закінчення робочого дня.

7.16. Інвентар для прибирання повинен бути промаркований.

7.17. У боксах проводиться щотижневе генеральне прибирання із застосуванням дезінфекційних засобів шляхом протирання меблів, обладнання, стін, столів. Після вологого прибирання включають ультрафіолетові випромінювачі. Скляні поверхні випромінювачів протирають ганчіркою, змоченою спиртом, не рідше ніж 1 раз на тиждень.

7.18. Для роботи в боксі, крім основного спецодягу, потрібно мати стерильний комплект, який зберігається у передбоксіку.

7.19. Готові поживні середовища зберігають на відстані від приладів опалення, а також захищеними від дії прямих сонячних променів. Термін і умови їх зберігання здійснюються згідно з чинними нормативними документами.

7.20. Працівники, які обслуговують автоклави, повинні пройти відповідну підготовку та мати посвідчення про допуск їх до роботи.

7.21. Відповідальним за стан і безпечну експлуатацію автоклавів є інженерно-технічний працівник, якому підпорядкований персонал, що обслуговує автоклави.

7.22. Якщо виробнича лабораторія не обладнана для проведення робіт із БПА IV групи небезпеки, необхідні показники, передбачені діючими нормативними документами, досліджуються за договорами, укладеними з акредитованими лабораторіями.

## 8. Санітарні вимоги до зберігання сировини та готової продукції

Уся сировина, допоміжні, таропакувальні матеріали і продукція, що випускається підприємством, повинні відповідати санітарним заходам безпеки харчових продуктів.

8.1. Складські приміщення

8.1.1. Складські приміщення повинні мати неушкоджені дахи, стелі, стіни та підлоги.

8.1.2. Побілку стін і стель проводити за потреби, у міру забруднення, але не рідше одного разу на рік. Заміну пошкодженої облицьованої плитки проводити за необхідності.

8.1.3. Для обслуговувального персоналу при складі слід виділити приміщення, що обігрівається, обладнане шафами для зберігання одягу, умивальником, милом і одноразовими рушниками.

8.1.4. Уся сировина, що надходить на склад, повинна мати сертифікат якості або декларацію виробника і зберігатися партіями, які повинні бути марковані (номер і дата надходження). Зразки сировини досліджуються в лабораторії. Відпуск сировини у виробництво допускати тільки після одержання результатів аналізів лабораторії, що підтверджує її безпечність та якість.

8.1.5. Ящики та упаковку з готовою продукцією зберігати у складах на відстані 0,8 м від стін, штабелями із проходами між ними не менше 0,5 м.

8.1.6. Сировину в мішках зберігати на піддонах на відстані від підлоги 0,25-0,3 м, не менше 0,8 м від стін, з розривом між штабелями не менше 0,5 м і завширшки головного проходу не менше 1,5 метра.

8.1.7. У складах, призначених для зберігання сировини, категорично забороняється зберігання нехарчових матеріалів, відходів зерна.

8.1.8. Вентиляційні отвори складських приміщень повинні бути закриті для попередження проникнення птахів і гризунів металевою сіткою з розміром вічок 5x5 мм. Вікна повинні бути зашклені.

8.1.9. Прибирання складського приміщення (стелі, стін, підлог) проводити не рідше 1 разу на тиждень, а миття підлог – у міру потреби.

8.1.10. Зворотні ящики та контейнери, що надходять на завод, перевіряти на міцність і справність та проводити їх механічне очищення та миття.

8.1.11. У зимовий час пляшки, які надходять на підприємство, витримувати в приміщенні складу не менше 5 годин, щоб уникнути бою посуду внаслідок температурних перепадів.

8.1.12. Приміщення для зберігання зерна необхідно тримати відповідно дочинних нормативних документів.

8.1.13. Приміщення складу для хмелю та хмелепродуктів повинне бути сухим, темним, добре вентиляваним, обладнаним стелажми або піддонами для зберігання хмелю, які встановлюються на висоті не менше ніж 0,25-0,3 м від підлоги.

8.1.14. На складі хмелю і хмелепродуктів необхідно мати термометр. До стін, стелі і підлоги повинен бути легкий доступ для чищення і дезінфекції. Хміль і хмелепродукти зберігати на складі при температурі відповідно до рекомендацій виробника.

8.1.15. Перед прийманням кожної нової партії хмелю та хмелепродуктів склад необхідно ремонтувати, очищати від пилу, білити вапном у міру потреби. Не допускати зберігання хмелю та хмелепродуктів з будь-якими іншими матеріалами.

8.1.16. Усі приміщення для зберігання сировини та готової продукції повинно бути оснащено приладами для вимірювання температури та вологості.

## 9. Санітарні вимоги до умов проведення технологічного процесу та випуску пива

### 9.1. Елеватор і солодовня

9.1.1. Приміщення для очищення та зберігання зерна повинно бути обладнано вентиляцією і пиловловлювачами.

9.1.2. Збирання пилу з устаткування й інвентарю проводити кожну зміну, дотримуючись при цьому правил охорони праці.

9.1.3. Ячмінь, що надходить на замочування, ретельно промивати і дезінфікувати. Для цього в другу замочувальну воду додавати один з таких дезінфекційних засобів: хлорне вапно (0,3 кг на 1 т зерна); формалін (300 мл 40%-го розчину на 1 куб.м води); негашене вапно (1,5-3,0 кг на 1 т зерна); перманганат калію (10-15 г на 1 куб.м води).

9.1.4. Відстань від кінця лотка або труби, що подає ячмінь у замочувальний чан, до поверхні води повинна бути мінімальною для зменшення запиленості приміщення.

9.1.5. Замочувальні чани, солодоростильні ящики, пересувні грядки, барабани або інше обладнання та підситові простори після кожного циклу робіт чистити, мити й дезінфікувати протягом не менше 30 хвилин розчином хлорного вапна з умістом активного хлору 500 мг/куб.дм або іншим дезінфекційним засобом.

9.1.6. Одночасно ретельно чистити, мити й дезінфікувати сита ящиків, перегородки в ящиках і перемішувачі для зерна розчином хлорного вапна з умістом активного хлору 500 мг/куб.дм або іншими дезінфекційними засобами, у концентраціях, що рекомендовано для використання.

9.1.7. При використанні "пересувної грядки" уважно стежити за тим, щоб зерно попередньої партії не залишалось у ковшах солодоперемішувача і в системі ланцюгових передач.

9.1.8. При використанні способу солодорощення в одному апараті по закінченні кожного циклу ретельно видаляти залишки паростків з ящика, дезінфікувати не рідше одного разу на тиждень хлорним вапном або формаліном, або іншими дезінфекційними засобами.

9.1.9. Шнеки, транспортери, норії, бункери для свіжопророслого солоду очищати щодня.

9.1.10. Чищення, миття і дезінфекцію ящиків з "пересувною грядкою" проводити по секціях (днях рощення), а обробку камери кондиціювання повітря і очищення форсунок проводити не рідше одного разу на 30 днів.

9.1.11. Після звільнення солодового току від зерна і перед завантаженням підлогу і панелі на висоту 20 см добре промити і продезінфікувати хлорно-вапняним молоком або 2%-ним розчином марганцевокислого калію або іншими дезінфекційними засобами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку, після чого промити водою.

9.1.12. При роботі, пов'язаній з ходінням по зерну, робітників забезпечити санітарним взуттям (гумові чоботи).

9.1.13. Гумові чоботи перед початком роботи обов'язково знезаражувати дезрозчином. Взуття зберігати в спеціальній шафі. Вхід на тік обладнати дезінфекційними килимками.

9.1.14. У процесі сушки на сушарках горизонтальної дії після кожного спуску солоду грати очищати від паростків і пилу; сита вертикальних солодосушарок чистити не рідше одного разу на місяць.

9.1.15. Приміщення сушарні та інші приміщення, що розташовані біля неї, обмітати не рідше одного разу на тиждень, білити не рідше одного разу на квартал. Вікна, двері і стіни протирати вологою ганчіркою в міру забруднення.

9.1.16. Парасоль і витягну трубу періодично (при ремонті) очищати.

9.1.17. Калориферне відділення очищати від паростків не рідше одного разу на тиждень.

## Варильний цех

### 9.2. Відділення подрібнення зернопродуктів

9.2.1. Стелю та стіни відділення подрібнення зернопродуктів очищати не рідше одного разу на тиждень та білити не рідше одного разу на квартал.

9.2.2. Вальцьові дробарки, солододробарки і бункери для подрібненого солоду та несолоджених матеріалів очищати від борошняного пилу і забруднення у міру накопичення.

### 9.3. Варильне відділення

9.3.1. Зберігання сировини (солоду, хмелю, цукру тощо) у варильному приміщенні забороняється.

9.3.2. Зовнішнє очищення варильних котлів слід проводити при дезінфекції цеху.

9.3.3. Внутрішню поверхню заторних чанів, варильних котлів, фільтрувальних чанів і хмелевідбірного чану промивати після закінчення кожної варки.

9.3.4. При звільненні збірники промивних вод очищати, обполіскувати водою і дезінфікувати.

9.3.5. Після закінчення фільтрування затору на фільтрпресі рами і плити обполіскувати від залишків дробини і мити гарячою водою (не менше 60 град.С) м'якими щітками. Серветки на бавовняній або синтетичній тканині ретельно промивати гарячою водою.

9.3.6. Усі суслопроводи і шланги, що замінюють їх, один раз на добу промивати холодною і гарячою (80-85 град.С) водою, за необхідності пропарювати 15-20 хвилин. Не рідше 1 разу на тиждень проводити очищення та дезінфекцію.

9.3.7. При застосуванні термостійких трубопроводів комунікації та арматура повинні бути щільно припасовані і не допускати пропуску пари при їхньому пропарюванні.

9.3.8. Солодову і хмельову дробину після промивання негайно видаляти з цеху в спеціально відведені збірники. Шнеки і ящики для дробини після звільнення ретельно промивати, один раз на 2 тижні промивати гарячою (80-85 град.С) водою і дезінфікувати.

9.3.9. За наявності у варильному відділенні обладнання безрозбірної мийки СІР (далі - СІР) миття обладнання проводити згідно із затвердженою керівництвом підприємства програмою і рекомендаціями виробника обладнання.

9.4. Гідроциклонні апарати (вірпули), декантери та відстійні чани

9.4.1. Внутрішня поверхня днища гідроциклонних апаратів (вірпулів) та відстійних чанів повинна бути рівною з ухилом до спускного трапа.

9.4.2. Після звільнення гідроциклонних апаратів (вірпулів), декантерів та відстійних чанів від сусла проводити їхню обробку. Звільнити їх від залишків сусла і білка та промити холодною водою протягом 5-10 хвилин. Не рідше 1 разу на тиждень проводити дезінфекцію внутрішньої поверхні гідроциклонних апаратів, декантерів та відстійних чанів дезінфекційними засобами і обполіскувати гарячою (70-90 град.С) водою протягом 20-25 хвилин. Забороняється після миття у гідроциклонних апаратах, декантерах та відстійних чанах залишати воду.

9.4.3. За наявності у відділенні гідроциклонних апаратів, декантерів та відстійних чанів обладнання СІР миття обладнання проводити згідно із затвердженою керівництвом підприємства програмою й інструкцією по СІР.

9.4.4. Шланги, по яких подається вода для миття гідроциклонних апаратів, декантерів та відстійних чанів, зберігати підвішеними на спеціальних гаках. Категорично забороняється залишати кінці шлангів на підлозі.

9.4.5. Мити гідроциклонні апарати, декантери, відстійні чани і проміжні збірники сусла робітник повинен у санітарному одязі.

Санітарний одяг зберігати в спеціальних шафах. Використовувати санітарний одяг робітників-мийників з іншою метою забороняється. Щітки і взуття робітників-мийників до і після роботи дезінфікувати розчином хлорного вапна з умістом активного хлору 500 мг/куб.дм або іншими дезінфекційними засобами.

9.4.6. При використанні сепараторів для освітлення сусла сепаратор в кінці кожної зміни підключати на циркуляційне миття, промивати 15-20 хвилин 2%-ним розчином лугу, нагрітим до 80-85 град.С, потім теплою і холодною водою.

9.4.7. Суслопроводи між гідроциклонними апаратами, декантерами, відстойними чанами та холодильними апаратами після кожного спуску білкового відстою промивати, очищати або пропарювати, не менше одного разу на тиждень дезінфікувати.

9.4.8. Збірники відстою очищати і промивати водою після їхнього звільнення та дезінфікувати.

9.4.9. Вікна та інші пристрої для доступу повітря обладнати сітками від мух і інших комах.

9.5. Холодильні апарати

9.5.1. Закриті холодильні апарати (трубчасті і пластинчасті) щодня промивати водою й обробляти гарячим (80-85 град.С) 1,5-2%-ним розчином лугу протягом 15 хвилин з наступним промиванням теплою і холодною водою.

9.5.2. Гарячий розчин лугу після рециркуляції можна використати для дезінфекції суслопроводу від теплообмінника до бродильних ємностей, проводячи цю операцію не рідше 2 разів за тиждень.

9.5.3. Очищення і дезінфекцію закритих холодильних апаратів з повним їх розбиранням проводити за потреби.

9.5.4. Обробку теплообмінників, виконаних з нержавіючої сталі, і таких, що мають кислотостійкі ущільнювачі, проводити щотижня 1-1,5% концентрацією азотної кислоти.

9.5.5. Відкриті зрошувальні холодильники щодоби покривати на 25-30 хвилин дезінфекційним розчином, очищати щітками і промивати водою. Розподільну трубку розбирати, чистити йоршами, пропарювати і промивати водою.

9.5.6. Приміщення відкритих зрошувальних холодильних апаратів під час відсутності обслуговувального персоналу закривати на замок.

9.5.7. Апарати для білкового відстою після кожного циклу фільтрування промивати, пропарювати та/або дезінфікувати згідно з інструкцією з експлуатації.

## 9.6. Відділення насінневих дріжджів

9.6.1. Приміщення відділення насінневих дріжджів суворо ізолювати від сусідніх приміщень; двері повинні щільно закриватися та із зовнішнього боку мати дезкилимки, просочений дезрозчином; дезкилимки обробляти щодня.

У разі використання ізольованих дріжджових збірників для зберігання дріжджів, обладнаних пристроями для автоматичної підтримки заданої температури, і маючи систему СІР, можливе розташування дріжджових збірників в загальному приміщенні. Миття і дезінфекція обладнання проводиться згідно з програмою, затвердженою підприємством.

Дріжджі зберігаються з дотриманням усіх сучасних вимог згідно з програмою, затвердженою підприємством при умові постійного контролю мікробіологами підприємства.

9.6.2. При зберіганні дріжджів у збірниках без термоізоляції температура дріжджового відділення повинна бути в межах 2-4 град.С; при роботі з ізольованими ємностями для зберігання дріжджів температура повинна бути в межах 6-12 град.С.

9.6.3. Дріжджове відділення повинне мати підведення охолодженої води з температурою не вище ніж 2 град.С.

9.6.4. Стіни приміщення дріжджового відділення повинно бути облицьовано плиткою, а стеля покрита водостійкою фарбою. Ремонт приміщення проводити за потреби. Не допускати скупчення конденсаційної вологи на стелі.

9.6.5. Пристрої для подачі охолодженого повітря повинні бути обладнані повітряними фільтрами.

9.6.6. Дріжджові ванночки та інші ємності для залишкових дріжджів перед заповненням знезаражувати розчином хлорного вапна з умістом активного хлору 500 мг/куб.дм, антиформіном або іншими дезінфекційними засобами, після чого ретельно обполіскувати чистою водою до повного видалення дезінфектанту.

## 9.7. Відділення чистої культури дріжджів

9.7.1. Входити у відділення чистої культури дозволяється особам, безпосередньо зайнятим роботою і ознайомленим з дотриманням умов стерильності.

9.7.2. Уся апаратура відділення чистої культури повинна забезпечувати роботу в асептичних умовах.

9.7.3. Повітря, що надходить у стерилізатор і дріжджоростильні апарати, повинне проходити через повітряні фільтри, що забезпечують його повну стерильність.

9.7.4. Дріжджоростильні апарати перед початком роботи ретельно очищати та дезінфікувати або пропарювати протягом 25-30 хвилин.

9.7.5. Не рідше одного разу на місяць (або при заміні чистої культури дріжджів) усі ємності дріжджоростильних апаратів звільняти від осаду

струменем води під тиском, стінки чистити механічно і ретельно промивати водою, дезінфікувати дезінфекційними засобами, з наступним обполіскуванням до повного видалення дезінфектанту.

При використанні системи СІР миття обладнання проводити згідно з затвердженою керівництвом підприємства програмою й інструкцією з експлуатації СІР.

9.7.6. Приміщення відділення чистої культури дріжджів у кінці кожної зміни ретельно прибирати, струменем води видаляти залишки сусла з підлоги. Стіни, підлогу і двері щотижня обробляти дезінфекційними засобами.

#### 9.8. Цех бродиння

9.8.1. Приміщення бродильного цеху забезпечити вентиляцією. Протягом усього року підтримувати в приміщенні постійну температуру в залежності від температури бродиння.

9.8.2. Внутрішні поверхні бродильних емностей після кожного звільнення очищати, промивати водою і дезінфікувати з наступним ретельним обполіскуванням водою до повного видалення дезінфектанту.

9.8.3. Для дезінфекції устаткування треба враховувати властивості металів, з яких воно виготовлено, і їхню корозійну стійкість.

Для дезінфекції алюмінієвих емностей забороняється застосовувати лужні дезрозчини (хлорне вапно, каустичну і кальциновану соду, антиформін та інші).

9.8.4. Пивний камінь з поверхні алюмінієвих бродильних чанів видаляти 17-19%-ним розчином азотної кислоти або розчином сульфанілової кислоти (0,5-1,5 кг на 10 л води), або іншими засобами.

9.8.5. Дрібний інвентар (склянки для відбору проб сусла і пива, вимірвальні циліндри, термометри, цукроміри) до і після вживання добре промити і зберігати в спеціально відведеному місці.

9.8.6. Суслопровід між холодильними апаратами і бродильними чанами промивати холодною водою та пропарювати 1 раз у добу, при цьому вихідна вода повинна мати температуру не нижче 85 град.С і проходити через суслопроводи протягом 15-20 хвилин. Не рідше 2 разів на тиждень суслопроводи дезінфікувати лужним розчином після обробки теплообмінника.

9.8.7. Трубопровід, що з'єднує бродильні чани з цехом доброджування, промивати холодною водою після кожного спуску і передбачити очищення або пропарювання, а також дезінфекцію з наступним промиванням холодною водою перед початком роботи.

9.8.8. Усі шланги в цехах бродиння та доброджування до початку і після закінчення робіт промивати водою та два рази на тиждень обробляти дезінфекційними засобами з наступним ретельним промиванням водою.

Після роботи шланги зберігати на стійках, при перервах у роботі кінці шлангів підвішувати на гаки.

9.8.9. Дезінфекцію комунікацій у цехах бродиння і доброджування найефективніше проводити циркуляційним методом у замкнутій системі.

9.8.10. Миття підлог і містків проводити водою і щітками щодня із застосуванням деззасобів.

9.8.11. При дезінфекції технологічних емностей, не обладнаних мийними голівками, деззасіб наносити на поверхню щітками рівномірним шаром на 20-30 хвилин або повним їх заповненням деззасобом. Змивати до повного видалення слідів деззасобів.

9.8.12. При дезінфекції трубопроводів заповнювати їх розчином деззасобу на 10-30 хвилин, потім змивати водою до одержання нейтральної реакції змивної води.

9.8.13. Начальники цехів зобов'язані вести журнал для запису заходів щодо очищення та дезінфекції апаратури з указівкою часу очищення або пропарювання, дезінфекції і виду деззасобу.

#### 9.9. Цех доброджування

9.9.1. Санітарну обробку зовнішніх поверхонь апаратів доброджування робити одночасно з обробкою внутрішніх поверхонь емностей у міру їхнього звільнення.



9.9.2. У міру звільнення апарати доброджування мити водою, очищати, дезінфікувати і ретельно промивати струменем води. Для дезінфекції алюмінієвих апаратів застосовувати деззасоби, урахувавши їх корозійну дію.

9.9.3. При механічному митті апаратів доброджування струменем води під тиском 6-8 кгс/кв.см (0,6-0,8 МПа) протягом 5-10 хвилин змивати залишки дріжджів, потім обробляти поверхню дезінфекційним розчином і після витримки протягом 25-30 хвилин знову промивати водою до повного видалення дезінфектанту.

9.9.4. Трубопроводи між цехом доброджування і фільтраційним відділенням промивати водою і проводити очищення мийними засобами або пропарювати протягом 15-20 хвилин після закінчення роботи, дезінфікувати не рідше 2 разів на місяць.

9.9.5. При веденні процесу бродіння і доброджування в циліндро-конічних апаратах (далі - ЦКА) і при використанні обладнання СІР процес миття і дезінфекції проводити згідно з графіками, затвердженими керівництвом підприємства та інструкцією з експлуатації СІР мийними і дезінфекційними засобами.

#### 9.10. Фільтраційне відділення

9.10.1. Рами фільтраційних апаратів перед кожним пуском промивати водою із щітками та не рідше одного разу на тиждень проводити дезінфекцію.

9.10.2. При використанні діатомітових фільтрів щодня після закінчення фільтрування і видалення осаду з елементів фільтра промивати його холодною, а потім гарячою водою (85-90 град.С) протягом 15-20 хвилин. Гарячу воду витіснити холодною і залишати до наступного циклу роботи.

9.10.3. При перерві в роботі фільтра більше 8 годин перед початком наступного циклу фільтрування необхідно промити фільтр гарячою водою (85-90 град.С). Після промивання гарячою водою (85-90 град.С) протягом 15-20 хвилин гарячу воду витиснути холодною.

9.10.4. Не менше одного разу на тиждень фільтр заповнювати дезінфекційним розчином, який циркулює в замкнутому циклі протягом 15-20 хвилин. Після цього фільтр промити гарячою і холодною водою до повного видалення дезінфектанту.

9.10.5. Фільтри, що застосовуються для освітлення і знепліджування пива, щодня дезінфікувати паром або гарячою водою (85-90 град.С) протягом 20 хвилин, після чого промивати водопровідною водою до повного охолодження.

9.10.6. Сепаратори для освітлення пива по закінченні роботи підключати на циркуляційне миття із застосуванням 1-2%-ного розчину каустичної соди з наступним промиванням гарячою (85-90 град.С) та холодною водою.

9.10.7. Комунікації від фільтраційного відділення до збірників фільтрованого пива (фарфасів) не рідше одного разу на тиждень промивати, обробляти мийним засобом з наступною дезінфекцією, потім ретельно промивати водою до повного видалення дезінфектанту.

9.10.8. Збірники фільтрованого пива (фарфаси) після кожного звільнення ретельно промивати холодною водою під тиском, двічі на тиждень очищати, мити, дезінфікувати і промивати водою.

9.10.9. Ємності для виправного браку пива після кожного звільнення ємності очищати від осаду та дезінфікувати.

9.10.10. Трубопроводи, по яких пройшло некондиційне пиво, відразу повинні бути промиті і продезінфіковані.

9.10.11. Діоксид вуглецю, який використовується для технологічних потреб, повинен проходити через знепліднювальні фільтри.

9.10.12. Трубопроводи для діоксиду вуглецю і фільтри за необхідності пропарювати гострою паром.

#### 9.11. Проведення миття і дезінфекції у системі СІР

9.11.1. Для обробки трубопроводів та ємнісного обладнання дозволяється використовувати систему СІР (cleaning in place). Станція СІР - це система ємностей та трубопроводів, з яких за допомогою автоматичного

управління, насосів мийні та дезінфекційні засоби закачуються в ємності і трубопроводи циркуляційної системи.

9.11.2. При проведенні безрозбірного миття застосовуються локальні станції СІР:

установка для миття варильного цеху і лінії перекачки сусла;

установка для миття трубопроводів;

установка для миття ЦКА для бродіння та доброджування і збірників дріжджів;

установка для фарфасного відділення і цеху розливу.

При проведенні безрозбірного миття із загальної станції СІР слід забезпечити недопущення попадання забруднення з одного цеху в другий.

## 10. Санітарні вимоги до умов технологічного процесу і випуску безалкогольних напоїв

Санітарні вимоги до території, водопостачання, каналізації, освітлення, опалення, боротьби із шумом і вібрацією, до виробничих і підсобних приміщень, складів для харчових продуктів і тари, визначені в главах 1-8 цих Санітарних правил, є загальними для підприємств, що виробляють солод, пиво, безалкогольні напої.

10.1. Уся сировина, харчові добавки, допоміжні, таропакувальні матеріали і продукція, що випускається, повинні відповідати санітарним заходам безпечності харчових продуктів та мати документи, що підтверджують їх безпечність та якість.

10.2. На кожну партію готової продукції повинен оформлятися сертифікат якості або декларація виробника.

10.3. Підготовка сировини для виробництва безалкогольних напоїв

10.3.1. Мішки з цукром-піском акуратно розпорювати по шву і засипати в ємність, не допускаючи його розпилення.

10.3.2. Ємності із сировиною у разі поверхневого забруднення очищати й обмивати водою, особливо ретельно ті місця, що підлягають розкриттю.

10.3.3. Тару у міру звільнення виносити з виробничого приміщення.

10.4. Обробка устаткування та інвентарю

10.4.1. Сироповарильні котли і трубопроводи не рідше одного разу на добу, а ємності для зберігання цукрового сиропу після кожного звільнення промивати гарячою водою при температурі не нижче 60 град.С.

10.4.2. Фільтри для цукрового сиропу не рідше 1 разу на добу розбирати, очищати і промивати гарячою водою при температурі не нижче ніж 60 град.С.

10.4.3. Купажні ємності, фільтри та прилеглі трубопроводи перед кожним розливом напою іншого найменування, але не рідше 1 разу на добу промивати гарячою (не нижче 60 град.С), а потім холодною водою.

10.4.4. Синхронно-змішувальну установку і розливно-закупорювальний блок із прилеглими до них трубопроводами перед кожним розливом напою іншого найменування, але не рідше 1 разу на добу, промивати гарячою (не нижче 60 град.С), а потім холодною водою.

10.4.5. Сироповарильні котли, ємності для приготування цукрового сиропу, купажні ємності, фільтри і ємності для збору браку один раз на тиждень обробляти в такому порядку:

а) обполіскувати водою за температури не нижче ніж 35 град.С;

б) ретельно мити мийними засобами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку, для даної мети;

в) обполіскувати холодною водою;

г) дезінфікувати не менше ніж 30 хвилин;

г) обполіскувати гарячою (не нижче ніж 60 град.С), а потім холодною водою.

Обладнання сироповарильного відділення дезінфікувати вищевказаним способом або пропарювати протягом 15-20 хвилин.

10.4.6. Трубопроводи, синхронно-змішувальні установки, розливно-закупорювальний блок не менше одного разу на тиждень дезінфікувати. Після промивки гарячою водою (не нижче 60 град.С) наповнювати дезінфектантом і витримувати його не менше 30 хвилин, потім обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С) і холодною водою. За наявності станції СІР проводити миття згідно з програмою, затвердженою керівництвом підприємства, та інструкцією з експлуатації СІР.

10.4.7. Накопичувальний бак для питної води щотижня промивати сильним струменем води під тиском 6-8 кгс/кв.см (0,6-0,8 МПа), а один раз на місяць дезінфікувати.

10.4.8. Повітряні фільтри очищати і перезаряджати в міру забруднення, але не рідше 2 разів на місяць.

10.4.9. Миття і дезінфекцію пастеризаційно-охолоджувальних установок проводити згідно з інструкцією з експлуатації.

10.4.10. Ємності для зберігання плодово-ягідних соків у міру звільнення мити і дезінфікувати.

10.4.11. Санітарну обробку холодильних апаратів проводити відповідно до пунктів 9.5.1-9.5.7.

10.4.12. При виробництві безалкогольних напоїв для обробки трубопроводів та ємнісного обладнання можна застосовувати систему СІР. Миття і дезінфекція у системі СІР проводиться згідно з рекомендаціями виробника обладнання з використанням мийних і деззасобів та відповідно до розроблених на підприємстві графіків, затверджених керівником підприємства.

10.4.13. Приготування мийних і дезінфекційних розчинів проводиться працівником підприємства з унесенням відповідних записів у журнал.

#### 10.5. Виробництво хлібного квасу

10.5.1. Концентрат квасного суслу (далі - ККС) зберігати в герметично закритих ємностях. Приймати ККС тільки в чисту, оброблену дезінфектантом ємність. Категорично забороняється доливати ККС у ємність, не перевіривши якість попередньої партії концентрату. Зберігати ККС при температурі не нижче мінус 20 град.С і не вище 30 град.С.

10.5.2. Збірники для зберігання ККС після їхнього звільнення обробляти таким чином:

а) обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С) до зникнення слідів концентрату;

б) ретельно очищати, мити 0,5%-ним розчином кальцінованої соди при температурі 40-45 град.С або одним із засобів, дозволених до використання в установленому законодавством порядку;

в) обполіскувати холодною водою;

г) дезінфікувати одним із засобів не менше 30 хвилин;

г) обполіскувати гарячою (не нижче 60 град.С), а потім холодною водою.

10.5.3. Необхідно забезпечити повне видалення залишків змивної води після дезінфекційної обробки ємностей для ККС.

10.5.4. Автоцистерни та іншу тару для перевезення ККС перед використанням промивати гарячою водою (не нижче 60 град.С), очищати, мити, дезінфікувати протягом 15-20 хвилин або пропарювати гострою парою протягом 10-15 хвилин.

10.5.5. Перед використанням шланги, трубопроводи для перекачування ККС промити гарячою водою при температурі не нижче 60 град.С і пропарити гострою парою протягом 10-15 хвилин або дезінфікувати не менше 20 хвилин з наступним обполіскуванням водою до повного видалення дезінфектанту. Після використання шланги, трубопроводи для перекачування концентрату квасного суслу промити гарячою водою (не нижче 60 град.С) до повного видалення ККС. Зберігати шланги в підвішеному стані із закритими кінцями.

10.5.6. Збірник для розведення ККС, бродильно-купажні ємності, ЦКА, ємності для розведення чистих культур, ємності для зберігання цукрового

сиропу, ємності для охолодження, теплообмінники, напорні ємності, а також трубопроводи, що з'єднують їх, у міру звільнення промивати гарячою водою (не нижче 60 град.С), а потім холодною водою; 1 раз на тиждень (а теплообмінники 1 раз на 2 тижні) обробляти таким чином:

а) обполіскувати теплою водою (40-45 град.С) до зникнення слідів ККС або залишків квасу;

б) ретельно очищати ємності, мити 0,5%-ним розчином кальцинованої соди при температурі 40-50 град.С протягом 15-20 хвилин або іншими засобами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку;

в) обполіскувати водою;

г) дезінфікувати не менше 30 хвилин;

г) обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С), а потім холодною водою.

10.5.7. Ємності або чани для розведення чистої культури хлібопекарських дріжджів після кожного звільнення (передачі її в бродильні чани) ретельно очищати, мити, обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С), 2 рази на тиждень дезінфікувати.

10.5.8. При заміні хлібопекарських дріжджів чистими культурами дріжджів і молочнокислих бактерій необхідно ємність для їх розведення, бродильні чани та все устаткування і комунікації ретельно мити і дезінфікувати в міру їх звільнення згідно з пунктом 10.7.2.

10.5.9. Мірники готового квасу, колектори, пристрої для розливу перед кожним використанням ретельно промивати гарячою водою (не нижче 60 град.С), 2 рази на тиждень пропарювати гострою парою протягом 15-20 хвилин. Кінець шланга (штуцер) для наповнення автоцистерн перед кожною зміною промивати зовні і пропарювати. Зберігати кінець шланга в підвішеному стані і закритим.

10.5.10. Для обробки і наливу автоцистерн для квасу на території підприємства повинен бути обладнаний майданчик із твердим водонепроникним покриттям, з підключенням до водопроводу, паропроводу, каналізації, оснащений переносною електричною лампою із захисною сіткою. Місце наливу квасу в автоцистерни повинно бути обладнано навісом.

10.5.11. Автоцистерни для квасу повинні проходити санітарну обробку і наповнюватися тільки на території підприємства, яке виробляє квас.

10.5.12. Внутрішню поверхню автоцистерни й арматуру перед кожним наповненням очищати від осаду, промивати проточною водою, пропарювати протягом 5-6 хвилин при закритому люці та обполіскувати холодною водою. Обов'язково пломбувати автоцистерну після кожного заповнення. У товарно-транспортній накладній повинні бути відмітка "машина помита" і підпис мийника.

Відділення для розведення чистих культур мікроорганізмів у виробництві квасу

10.6. Вимоги до приміщення і устаткування

10.6.1. Відділення для розведення чистих культур мікроорганізмів повинно бути ізольоване приміщенням у цеху (ділянці) з виробництва квасу. Двері відділення чистих культур у період, коли в ньому не проводяться роботи, повинні бути закриті на замок. Перед дверима повинен бути дезкилимко, просочений дезрозчином; дезкилимко обробляти щодня.

10.6.2. Вікна (якщо вони є) повинні бути щільно закриті і відкривати їх тільки в період прибирань або ремонту. Підлога і стіни повинні бути облицьовані керамічною плиткою, стеля - пофарбована водостійкою фарбою. У підлозі повинні бути обладнані трапи, відповідний схил підлоги повинен забезпечувати безперервний стік води. Приміщення повинно бути оснащене підводками електроенергії, питної води, пари, освітлення - відповідати нормам.

10.6.3. Приміщення наприкінці кожної зміни ретельно прибирати; повністю видаляти залишки сусла з поверхні ємностей і підлоги. Перед початком роботи повітря в приміщенні обробляти бактерицидними лампами не

менше ніж 30 хвилин. Щотижня стіни, підлогу і двері протирати дезінфекційним розчином.

10.6.4. Розміщення апаратів із розведення чистих культур мікроорганізмів і їхню експлуатацію проводити відповідно до інструкції з монтажу та експлуатації даного типу устаткування.

10.6.5. Ємності для розведення мікроорганізмів повинні бути виконані з нержавіючої сталі або металу з емальованим покриттям, щільно закриті. Ємності, які використовуються, повинні забезпечувати основні вимоги технологічного процесу з розведення в стерильних умовах мікроорганізмів: кип'ятіння, охолодження і перекачування сусла, обробку ємностей і трубопроводів гострою парю.

10.7. Обробка устаткування для розведення чистих культур мікроорганізмів

10.7.1. Ємність для кип'ятіння квасного сусла після кожного звільнення очищати, мити і обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С).

10.7.2. Ємності для розведення чистих культур дріжджів і молочнокислих бактерій перед їхнім використанням обробляти таким способом:

а) обполіскувати ємності і прилеглі до них трубопроводи теплою водою (35-40 град.С);

б) очищати, мити ємності, використовуючи 0,5%-ний розчин кальцинованої соди при температурі 40-50 град.С, або іншими засобами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку, для даної мети;

в) обполіскувати гарячою водою (не нижче 60 град.С);

г) пропарювати ємності та прилеглі до них трубопроводи гострою парю протягом 25-30 хвилин.

10.7.3. Трубопроводи, що з'єднують ємності для вирощування чистих культур мікроорганізмів, перед кожною передачею дріжджів і молочнокислих бактерій промивати теплою (35-40 град.С), потім гарячою водою (75-80 град.С), після чого пропарювати гострою парю протягом 10-15 хвилин. По закінченні передачі культур трубопроводи знову промити теплою (35-40 град.С), потім гарячою водою (75-80 град.С).

10.7.4. Сиропопроводи і ємності для цукрового сиропу після кожного звільнення промивати гарячою водою (75-80 град.С) і не рідше одного разу на тиждень пропарювати протягом 15-20 хвилин.

## 11. Розлив і транспортування напоїв

11.1. Підготовка тари

11.1.1. Уся споживча тара (скляні пляшки та банки, пляшки марки поліетиленерефталат (далі - ПЕТ), пакети, металеві банки та металеві бочки (кеги), автоцистерни та інша тара, що надходить на підприємство, обов'язково повинні бути перевірені і прийняті відповідно до вимог, установлених чинними нормативними документами.

11.1.2. Нові пляшки марки ПЕТ, металеві банки перед розливом обробляють (за потреби) згідно з інструкцією, затвердженою керівництвом підприємства.

11.1.3. Зворотні та нові скляні пляшки перед завантаженням у пляшкомийну машину слід піддавати бракеражу. Пляшки з наявністю ушкодженого віночка, задирками і міхурами або зі стороннім запахом до миття не допускати.

Для миття пляшок застосовувати мийні засоби, дозволені до використання в установленому законодавством порядку для даної мети.

11.1.4. Миття пляшок у пляшкомийних машинах проводити відповідно до інструкції для даного типу машин.

11.1.5. Температурний і лужний режими пляшкомийних машин установлювати відповідно до технологічної інструкції залежно від типу машин.

11.1.6. За режимом роботи пляшкомиїних машин повинен бути встановлений систематичний технічний і лабораторний контроль.

11.1.7. Очищення мийних машин проводити в міру їх забруднення, але не рідше одного разу на тиждень. Мийні ванни очищати від залишків етикеток, скла та іншого сміття. Внутрішню поверхню мийних ванн і внутрішні стінки мийних машин змазувати розчином хлорного вапна з умістом активного хлору 500 мг/куб.дм або іншими дезінфекційними засобами. Вимиті мийні ванни заповнювати новим мийним розчином. За наявності автоматизації мийку та дезінфекцію проводити згідно з інструкцією з експлуатації.

11.1.8. Дозволяється вторинне використання мийного розчину після його регенерації. Для цього використаний розчин відстоювати, фільтрувати і додавати луг до необхідної концентрації.

11.1.9. Вимиті пляшки піддавати інспектуванню. Недостатньо вимиті пляшки повертати на повторне миття.

11.1.10. Для збору склобою обладнати спеціальний бункер. Звільнення бункера від склобою проводити в міру заповнення.

11.1.11. Перед миттям металеві бочки (кеги) слід піддавати бракеражу.

11.1.12. Миття металевих бочок (кегів) здійснюється згідно з діючою на підприємстві інструкцією, затвердженою керівництвом. Перед початком внутрішньої мийки кеги ззовні промивають водою, 1,5-2%-ним розчином лугу, потім обполіскують водою.

## 11.2. Розлив напоїв

11.2.1. Миття та дезінфекція розливно-закупорювальних блоків проводиться мийними та дезінфекційними засобами. Один раз на 10 днів розливно-закупорювальний блок піддавати механічному очищенню та розбиранню окремих вузлів. Щоденно проводити поверхневу обробку розливно-закупорювального блоку мийними та дезінфекційними засобами.

11.2.2. Розливні автомати до і після розливу продукції ретельно промивати гарячою (80-85 град.С) і холодною водою протягом 25-30 хвилин.

11.2.3. Трубопроводи між збірниками фільтрованого пива (фарфасами) і розливно-закупорювальними блоками промивати водою після кожного звільнення, пропарювати або дезінфікувати не рідше 2 разів на тиждень.

11.2.4. Миття і дезінфекцію проточних і тунельних пастеризаторів проводити згідно з інструкцією з експлуатації.

11.2.5. Миття і дезінфекцію при використанні станції СІР проводити згідно з графіками, затвердженими керівництвом підприємства, мийними і дезінфекційними засобами.

11.2.6. Кроненпробка для закупорювання пляшок та умови її зберігання повинні відповідати чинним нормативним документам.

11.2.7. Не допускається приймання кроненпробки від виробника в пошкоджених (рваних) мішках чи ящиках. Розкривати мішки або ящики з кроненпробкою треба безпосередньо перед використанням. Тара для ручного завантаження кроненпробки в бункер закупорювального автомата повинна мати відповідне маркування і не може бути використана з іншою метою.

11.2.8. Преформа та ПЕТ - пляшки, отримані з неї, умови їх зберігання повинні відповідати чинним нормативним документам.

11.2.9. Бракераж готової продукції проводиться після наливу.

11.2.10. Розлив у кеги проводиться після їх миття та дезінфекції. Проміжок часу між миттям кегу та його заповненням не повинен перевищувати 2 години.

## 11.3. Транспортування напоїв

11.3.1. Транспорт, який використовується для перевезення напоїв, повинен бути чистим і мати санітарний паспорт.

11.3.2. Транспортні засоби для перевезення напоїв повинні бути чистими, оснащеними брезентом або іншим щільним покриттям для захисту продукції від атмосферних впливів (сонячних променів, дощу, снігу, пилу тощо).

11.3.3. Автоцистерни для перевезення готової продукції повинні митись перед кожним заповненням. Після миття та дезінфекції цистерни заповнюються

та пломбуються на підприємстві-виробнику.

## 12. Загальна дезінфекція

12.1. На підприємствах, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, проводять дезінфекцію приміщень, обладнання, комунікацій, апаратури та інвентарю згідно з розробленою та затвердженою керівництвом підприємства інструкцією з миття та дезінфекції.

На підприємствах, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, де для миття і дезінфекції обладнання впроваджені системи СІР, дезінфекція приміщень, обладнання, комунікацій, апаратури проводиться згідно з рекомендаціями виробника на кожній ділянці виробництва. Зовнішня очистка, миття та дезінфекція зовнішніх поверхонь обладнання, комунікацій, приміщень проводиться не рідше одного разу на місяць або залежно від мікробіологічних показників згідно з графіком, затвердженим керівником на кожну виробничу ділянку.

12.2. Перед дезінфекцією проводять ретельне механічне очищення устаткування й апаратури. Для дезінфекції використовуються розчини, концентрацію яких контролюють працівники лабораторії.

12.3. Мийні і дезінфекційні засоби слід зберігати в окремому зачищеному приміщенні.

Після дезінфекції все обладнання, апаратуру слід ретельно промити водою до повного видалення дезінфекційного розчину.

Після кожної дезінфекції відбирати для мікробіологічного контролю останні порції промивних вод.

12.4. Для дезінфекції застосовувати дезінфекційні засоби з урахуванням антикорозійної стійкості оброблюваних матеріалів.

12.5. Для дезінфекції устаткування у виробництві пива дезінфекційний розчин готувати в спеціальній ємності, витримувати за всіма комунікаціями згідно з інструкцією з використання дезінфектанту.

12.6. Загальну дезінфекцію технологічного обладнання і трубопроводів при виробництві безалкогольних напоїв робити не рідше одного разу на місяць. Для цього ємності заповнювати дезінфекційним розчином, пропускати його через всі трубопроводи, дозувальні, розливні машини і витримувати в них до двох годин. Після спуску дезінфекційного розчину всю мережу промити холодною водою до видалення дезінфектанту.

При використанні станції СІР дезінфекцію проводити згідно із затвердженими на підприємстві графіками, мийними і дезінфекційними засобами.

12.7. Після дезінфекції всі комунікації промивати гарячою водою (80-85 град.С) і обполіскувати холодною водою.

12.8. Одночасно робити очищення і наступну дезінфекцію всіх шлангів засобами.

12.9. Одночасно очищати і дезінфікувати повітряні та водяні фільтри або пропарювати гострою парою. Усі комунікації дезінфікувати дезінфекційними засобами.

12.10. У дні загальної дезінфекції робити механічне очищення і миття внутрішніх поверхонь тунельних пастеризаторів після повної зупинки всіх вузлів, що працюють. Зовнішні поверхні пастеризаторів очищати від пилу.

12.11. Санітарну обробку обладнання для пастеризації пива в потоці проводити відповідно до технічного опису і інструкції з експлуатації.

12.12. Для миття і дезінфекції внутрішніх поверхонь емностей застосовувати спеціальний санітарний одяг і взуття (комбінезони, гумові чоботи). Санітарний одяг зберігати в кожному цеху в спеціальній шафі, застосовувати його з іншою метою забороняється. Обслуговувальний персонал, що проводить дезінфекцію приміщень, обладнання, комунікацій, апаратури та інвентарю, повинен бути проінструктований з цих питань.

12.13. Устаткування мити спеціальними щітками, застосовувати для миття ганчірки категорично забороняється. Дозволяється застосовувати одноразові промислові серветки для зовнішнього миття обладнання.

12.14. Рукави і шланги, які застосовуються для миття устаткування, підвішувати на стіні або поміщати на спеціальних стелажах.

12.15. Час миття та дезінфекції технологічного обладнання повинен фіксуватись у відповідних журналах.

### 13. Санітарні вимоги до побутових приміщень

13.1. Підприємства повинні мати побутові приміщення відповідно до вимог норм проектування допоміжних будинків і приміщень промислових підприємств.

13.2. Забезпечити роздільне зберігання в гардеробних особистого і санітарного одягу.

13.3. У побутових приміщеннях прибирання робити два рази на день із застосуванням гарячої води і дезінфекційних засобів.

13.4. При вмивальниках повинне бути мило, дезінфекційний розчин для обробки рук, одноразовий рушник або сушка та вішалка для халатів.

13.5. Туалети повинні бути каналізовані, мати шлюзи, раковини для миття рук зі змішувачами гарячої і холодної води (водопровідні крани необхідно обладнувати ричаговим або педальним управлінням).

13.6. Санвузли регулярно забезпечувати туалетним папером. Унітази, пісуари періодично очищати від сечокислих солей спеціальними засобами. Перед входом мати килимок, просочений дезінфекційним розчином для дезінфекції взуття.

13.7. Для прибирання і дезінфекції санітарних вузлів повинен бути спеціальний інвентар (відра, совки, ганчірки, щітки тощо) з відмітним маркуванням. Інвентар для прибирання санвузлів необхідно зберігати окремо від інвентарю, що використовується для прибирання інших побутових приміщень.

### 14. Заходи щодо боротьби з мухами, тарганями та гризунами

14.1. У приміщеннях підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, не допускається наявність гризунів і комах (мух, тарганів, комірних шкідників).

14.2. Для попередження появи комах і гризунів дотримуватись санітарного режиму на території, у виробничих, складських і підсобних приміщеннях.



14.3. З надходженням весни всі вікна виробничих приміщень, які відкриваються, затягнути металевою сіткою або сіткою з іншого матеріалу.

14.4. На підприємстві повинна постійно проводитись профілактична робота з дезінсекції та дератизації. Для цього укладається угода з спеціалізованою службою, яка має ліцензію центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

14.5. Перед дезінсекцією сировину, готову продукцію і інвентар вносити із приміщення; обробці підлягають тільки стіни, стелі і віконні рами; забороняється обробка підлог, устаткування (столів, транспортерів тощо) і застосування для дезінсекції паперу - мухоморів, фтористих препаратів і формаліну.

## 15. Особиста гігієна працівників

15.1. Працівники підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої, які влаштовуються на роботу в обов'язковому порядку, повинні пройти медичний огляд відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 N 280 ( з0639-02 ) "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", зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08.08.2002 за N 639/6927.

15.2. Кожен працівник повинен мати особисту медичну книжку, куди регулярно заносять результати медичних оглядів, у тому числі і відомості про перенесені інфекційні захворювання, проходження працівниками навчання за програмою гігієнічної підготовки. Особисті медичні книжки зберігаються у начальника цеху або в пункті охорони здоров'я.

15.3. Працівники, які не пройшли медичний огляд і не мають особистої медичної книжки, до роботи не допускаються.

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

15.5. Працівники зобов'язані приходити на роботу в чистому особистому одязі і взутті. При вході на підприємство ретельно очищати взуття.

15.6. Верхній одяг, головний убір, вуличне взуття, особисті речі залишати в гардеробній, в індивідуальній шафі.

15.7. Перед роботою надягти чистий санодряг чи спецодяг, підібрати волосся під ковпак або косинку. Забороняється зачібати санодряг шпильками, голками і зберігати в кишенях халатів цигарки, шпильки, гроші та інші сторонні предмети.

15.8. Зміна санодрягу проводиться у міру забруднення.

15.9. Забороняється входити до виробничого цеху без санітарного одягу. При проведенні екскурсій дозволяється огляд виробничого цеху без санодрягу із спеціального майданчика.

15.10. Перед відвідуванням санвузла залишати санодряг у спеціально відведеному місці, після відвідування туалету миття і дезінфекція рук обов'язкові.

15.11. Забороняється вживати їжу та палити у виробничих приміщеннях. Приймання їжі і паління дозволяються тільки в спеціально відведених для цього місцях.

15.12. Робітники, працівники і службовці підприємства зобов'язані:  
проходити медичні огляди;  
бути охайними;  
ставитися до устаткування, інвентарю і санодягу дбайливо;  
підтримувати чистоту і порядок, прибирати робоче місце, індивідуальну шафу в гардеробній, стежити за чистотою інвентарю і устаткування.

15.13. Працівники виробничих цехів зобов'язані після закінчення роботи прибрати своє робоче місце і здати його майстрові, бригадирові або змінникові в чистоті і порядку; дотримуватись заходів із запобігання потрапляння сторонніх предметів у продукцію.

15.14. Слюсарі, електрики, монтажники та інші робітники, зайняті ремонтно-будівельними роботами на підприємствах, зобов'язані:

а) виконувати правила особистої гігієни (особиста охайність, користування спецодягом, тримання інструмента і рук у чистоті);

б) інструмент і запасні частини зберігати в спеціальній шафі і переносити їх у спеціальних закритих ящиках з ручками;

в) при проведенні робіт уживати заходів до попередження попадання сторонніх предметів у сировину, напівфабрикати і готову продукцію.

15.15. Контроль за дотриманням правил особистої гігієни працівниками виробництва покладається на начальника цеху, зміни, ділянки.

15.16. З метою охорони здоров'я та попередження виробничого травматизму всім працівникам підприємства слід виконувати основні вимоги охорони праці та виробничої санітарії згідно з чинними нормативними документами.

15.17. Умови праці на робочому місці, безпека технологічних процесів, машин, механізмів, обладнання та інших засобів виробництва, стан засобів колективного та індивідуального захисту, якими користується працівник, а також санітарно-побутові умови повинні відповідати вимогам нормативних актів з охорони праці.

## 16. Контроль за дотриманням Санітарних правил

16.1. Адміністрація підприємств зобов'язана забезпечити:

а) дотримання санітарних правил у повному обсязі;

б) розробку та виконання планів санітарно-оздоровчих і протиепідемічних заходів;

в) придбання для персоналу достатньої кількості санітарного одягу відповідно до затверджених нормативів, її своєчасний ремонт, прання і заміну, придбання спецодягу та взуття, а також засобів індивідуального захисту органів дихання, зору, слуху;

г) своєчасну організацію занять і екзаменів із санітарного мінімуму для всіх працівників основних виробничих цехів, відділень і ділянок;

г) проведення медичних оглядів працівників, а також придбання необхідної кількості особистих медичних книжок і подання медичним закладам повних списків працівників, що підлягають медобстеженню;

д) своєчасне поповнення обґрунтованого запасу дезінфекційних і мийних засобів;

е) проведення бактеріологічного контролю виробництва з періодичністю і в обсязі, погодженими з державною санітарно-епідеміологічною службою;

е) наявність аптечок для надання першої медичної допомоги та їхнє своєчасне поповнення;

ж) організацію санітарно-освітньої роботи шляхом проведення семінарів, бесід, лекцій.

16.2. Відповідальним за санітарний стан підприємства і за дотримання чинних правил є керівник підприємства.

16.3. Відповідальним за санітарний стан цехів, відділень підприємства є керівник відповідного цеху, відділення (бригадир, майстер, змінний інженер, начальник зміни).

16.4. Відповідальними за санітарний стан складів, лабораторій, їдалень і підсобних та інших приміщень є відповідні посадові особи.

16.5. Відповідальним за санітарний стан устаткування, апаратури, інвентарю і робочого місця є працівник на певній ділянці.

16.6. Відповідальними за виконання технологічних та санітарних вимог на виробництві, а також за безпечність та якість є керівник підприємства.

16.7. Відповідальним за дотримання умов технологічних інструкцій та ведення технологічних журналів є майстри, технологи, завідувачі виробництв і навчальних цехів (діляниць).

Директор Департаменту державного  
санітарно-епідеміологічного  
нагляду МОЗ України

А.М.Пономаренко

## Публікації документа

- **Офіційний вісник України** від 18.01.2008 — 2008 р., № 1, стор. 313, стаття 32, код акту 41921/2008