

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВРАЧ СССР

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного
санитарного врача СССР
Николаевский Г.П.
27.12.1971 N 945а-71

Санитарные правила

**для предприятий кондитерской промышленности (кроме предприятий,
изготавливающих кремовые кондитерские изделия)**

1. Область и порядок применения санитарных правил

1. Настоящие Правила определяют санитарные требования по устройству, оборудованию и содержанию предприятий кондитерской промышленности.

При строительстве новых и реконструкции действующих предприятий кондитерской промышленности следует руководствоваться "Строительными нормами и правилами промышленных предприятий, зданий и сооружений. Нормы проектирования", а также другими нормативными документами, утвержденными или согласованными Госстроем СССР.

2. Правила проводятся в жизнь в следующем порядке:

а) требования по санитарному содержанию предприятия выполняются немедленно в полном объеме;

б) требования, касающиеся реконструкции предприятия, благоустройства производственных помещений и изменения технологических процессов, реконструкции сооружений по очистке производственных и хозяйственно-бытовых стоков, изменений водоснабжения, - выполняются в сроки, согласованные с местными органами санитарно-эпидемиологической службы и другими органами в установленном порядке,

3. Ввод в эксплуатацию вновь выстроенных и реконструированных предприятий производится, в соответствии с установленным порядком.

При приемке этих предприятий в эксплуатацию следует руководствоваться требованиями СНиП "Приемка в эксплуатацию законченных строительством предприятий".

2. Санитарные требования к территории

4. Санитарные требования к территории должны быть в соответствии с санитарными нормами проектирования промышленных предприятий.

5. На территории предприятия не разрешается строить жилые здания или устраивать жилые помещения в существующих или вновь строящихся зданиях.

6. Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

7. Тара, строительные и другие хозяйственные материалы должны быть защищены от атмосферных осадков, пыли.

8. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые сборники с плотно закрывающимися крышками и непроницаемым днищем.

Размещение мусоросборников допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений для сырья готовой продукции на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь основания приемников на 1 м во все стороны.

Очистка сборников производится по мере их наполнения, но не реже 1 раза в 2 дня, с последующей мойкой и дезинфекцией в теплое время года.

Для мытья переносных мусоросборников должны быть оборудованы площадки или помещения с подводкой горячей и холодной воды, обеспеченные краном со смесителем, шлангом и оборудованные трапом для удаления смывных вод.

Удаление отходов и мусора из сборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается.

9. Дворовые туалеты должны находиться на расстоянии не менее 2.5 м от производственных помещений, должны быть подключены к канализации и утеплены.

10. Уборка территории должна производиться ежедневно. В летнее время во избежание запыления должна производиться регулярная поливка территории. Зимой территорию (проезды и проходы) надо систематически очищать от снега и льда, посыпать песком.

3. Водоснабжение и канализация

11. Водоснабжение должно быть в соответствии с главой СНиП "Внутренний водопровод зданий. Нормы проектирования".

12. Качество воды, используемой для хозяйственно-питьевого и технологического назначения, должно удовлетворять требованиям ГОСТ "Вода питьевая".

13. Для системы горячего водоснабжения применяется вода, отвечающая требованиям ГОСТ "Вода питьевая".

14. За качеством воды должен быть установлен систематический бактериологический и санитарно-химический контроль лабораторий предприятия и контроль со стороны санитарно-эпидемиологической станции.

15. В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук, с подведенной к ним горячей и холодной водой со смесителями.

16. Канализация должна быть в соответствии с главой СНиП "Канализация. Нормы проектирования".

17. Спуск в водоемы производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев и выгребных ям запрещается.

4. Санитарные требования к освещению

18. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях должно быть освещение в соответствии с главами СНиП "Естественное освещение. Нормы проектирования" и "Искусственное освещение. Нормы проектирования".

19. Остекленная наружная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.п.) должна очищаться от пыли и копоти по мере надобности, но не реже 1 раза в квартал.

20. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Устанавливать в окнах составные стекла воспрещается.

21. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

22. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны.

23. Осветительная арматура аварийного освещения должна иметь отличительную окраску.

24. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок возлагается на технически подготовленных лиц.

25. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переноске или за мене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

26. Светильники местного освещения должны иметь конструкцию и расположение, обеспечивающие отсутствие отраженной и прямой блескости.

27. Запрещается располагать светильники непосредственно над варочными котлами, бегунами (меланжерами), кремсбивалками и другим открытым оборудованием.

28. На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов.

5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

29. Санитарные требования к отоплению и вентиляции должны быть в соответствии с главой СНиП "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования".

6. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям

30. В реконструируемых и вновь строящихся предприятиях не разрешается размещать основные производственные цехи в полуподвальных и подвальных помещениях.

31. Отделения и цехи кондитерских предприятий должны располагаться по ходу технологических процессов с исключением встречных потоков сырой и готовой продукции и быть удобны для взаимной связи.

32. Аппаратура и трубопроводы окрашиваются в соответствии с требованиями промышленной эстетики.

33. Все открывающиеся наружные проемы (оконные, дверные и др.) должны быть в теплое время года оборудованы металлическими сетками для защиты от проникновения насекомых.

34. Стены всех производственных помещений должны быть отделаны материалами, дающими возможность влажной уборки.

Панели производственных помещений на высоту не менее 1,8 м облицовываются плиткой или окрашиваются масляной краской. Для облицовки и отделки помещений могут использоваться полимерные материалы, разрешенные Минздравом СССР.

35. Для предохранения от повреждений облицовки и покраски у стен, колонн, дверных проемов необходимо устраивать отбойные уголки и ограничители на полу.

Побелка и покраска всех производственных помещений производится не реже 1 раза в год, причем потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти и т.п. белятся и красятся по мере загрязнения.

При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются микобидными антисептиками, допущенными для пищевых предприятий.

Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

36. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми с гладкой, без щелей и выбоин, удобной для очистки, мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам.

37. Небольшие работы по ремонту аппаратуры, оборудования, устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитых стекол и т.п. разрешается выполнять без полной остановки производства, при условии надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

38. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

39. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта и реконструкции разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником цеха, техноруком цеха или начальником смены.

40. Аппаратура, оборудование, инвентарь, производственные и вспомогательные помещения должны содержаться в чистоте и порядке и передаваться от смены к смене с

Зараженные вредителями бобы какао подвергаются термической обработке в специальных камерах при температуре 60-65 град.С в течение 10-15 мин.

92. Мыльный корень промывают в воде для удаления загрязнений, затем замачивают в горячей воде, нарезают на мелкие части и вываривают 3-4 раза в свежих порциях воды, полученные слабые экстракты уваривают до удельного веса 1,05, процеживают через сито.

Экстракт мыльного корня используется только для изготовления халвы, причем наличие сапонины в халве не должно превышать 300 мг/кг.

93. Яичный меланж допускается для изготовления печенья, галет, при наличии доброкачественной органолептики, титра кишечной палочки не ниже 0,1 куб.см и отсутствии патогенных микроорганизмов (кишечно-тифозной группы).

Хранение дефростированного меланжа более 4-х ч не допускается. Перед употреблением меланж процеживается через луженые металлические или из нержавеющей металла сита.

94. Для кондитерских изделий могут употребляться яйца не ниже 2-й категории. Яйца должны овоскопироваться и сортироваться.

95. Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности.

96. Хранение, мойка, дезинфекция и разбивание яиц должны производиться в отдельном помещении.

97. Санитарная обработка яиц заключается в предварительном замачивании особо загрязненных яиц, мытье в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды, дезинфекции в течение 5 мин 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина с последующим промыванием чистой холодной водой.

98. Яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую, большего объема производственную тару и перед употреблением процеживается через луженые металлические или из нержавеющей металла сита.

Скорлупа куриных яиц собирается и вывозится в места, указанные санэпидстанцией. Хранение скорлупы допускается не более 2 сут. в специально выделенных холодильных камерах.

99. Утиные и гусиные яйца разрешается использовать только для изготовления выпеченных изделий из теста (печенье, пряники),

подвергающихся высокой температурной обработке.

100. Запрещается одновременно обработка в одном помещении яиц водоплавающей птицы и куриных яиц. Полученная яичная масса из яиц водоплавающей птицы должна вноситься в тесто сразу после ее изготовления.

101. Посуда и инвентарь, употребляемые для хранения утиных и гусиных яиц и изготовления яичной массы, должны быть из нержавеющей и легко поддающегося мытью металла, храниться в отдельном шкафу и использоваться только для указанных целей.

102. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы собирается в специальные бачки. Последние после опорожнения должны очищаться и промываться теплой водой и дезинфицироваться 1%-ным раствором хлорной извести. Яичная скорлупа подлежит немедленному сжиганию.

103. По окончании работы с утиным и гусиным яйцом столы, инвентарь, посуда должны тщательно промываться теплой водой с содой, дезинфицироваться 1%-ным осветленным раствором хлорной извести с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 80 град.С), а мелкий инвентарь подвергнут кипячению в течение 15-20 мин с начала кипячения.

Работники, проводившие работу по приготовлению яичной массы, должны тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2%-ным раствором хлорной извести, сменить санитарную одежду.

104. Брать сырье и полуфабрикаты необходимо совками и черпаками, выбирать продукцию руками запрещается.

Вкусовую пробу разрешается брать только шпателем.

105. Запрещается ставить тару с продуктами на пол без стеллажей.

106. Все полуфабрикаты, а также начинки, приготовленные для производства, должны храниться в закрытой таре или сборниках.

107. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением "Санитарный брак".

10. Санитарные требования к хранению и перевозке патоки

108. При транспортировке патоки надлежит принимать меры к предупреждению загрязнения ее в пути. Перевозить патоку разрешается только в чистых опломбированных цистернах.

После слива патоки цистерны пропариваются острым паром, верхние и нижние люки закрываются и пломбируются.

109. Емкости для слива патоки оборудуются на асфальтированных площадках, расположенных от мусоросборников, туалетов и других мест, загрязняющих почву и воздух, не менее чем на 25 м и с наветренной стороны.

Люки и желоба после окончания слива патоки должны зачищаться от остатков патоки, промываться и пропариваться острым паром. Обработка желобов и люков для слива патоки производится ежедневно после каждого слива патоки.

110. Патока должна храниться в чистых металлических резервуарах с плотно закрывающимися крышками.

Резервуары для хранения патоки должны содержаться в чистоте и систематически подвергаться санитарной обработке по мере необходимости.

Расходные и цеховые емкости для патоки должны обрабатываться по мере надобности, но не реже 1 раза в квартал.

Внутренние поверхности емкостей зачищаются металлическими скребками от остатков патоки, промываются горячей водой щетками и пропариваются острым паром.

Для обработки внутренних поверхностей емкостей рабочие должны снабжаться комбинезонами и резиновыми сапогами. Санитарная одежда, используемая для обработки емкостей, должна храниться в отдельном закрытом шкафу.

Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

11. Санитарные требования к бытовым помещениям

111. Санитарные требования к бытовым помещениям должны быть в соответствии с главой СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования".

112. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение домашней и рабочей одежды.

113. Бельевые чистого и грязного белья должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема или выдачи белья.

Допускается располагать бельевые в смежных помещениях, имеющих изолированные входы. Хранить чистое белье, санодежду следует в шкафах, на стеллажах, грязное - в ларях.

114. Кабины туалетов должны быть оборудованы самозакрывающимися дверьми, а смывные бачки педальными спусками.

115. В туалетах, душевых, комнатах гигиены женщин, гардеробных уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищают от мочекислых солей технической соляной кислотой.

116. В неканализованных туалетах, где они имеются, с наступлением теплого времени года должна производиться ежедневная дезинфекция (выбор и способ применения дезсредств определяется органами санитарного надзора).

117. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

12. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

118. В помещениях кондитерских предприятий не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).

119. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен строго соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях.

120. Дезинсекция кондитерских предприятий должна производиться в соответствии с действующими инструкциями, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

121. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

122. Перед дезинсекцией сырье, готовая продукция и инвентарь должны выноситься из помещения, подлежащего обработке.

После проведения дезинсекции помещение должно быть тщательно проветрено до полного исчезновения запаха.

Примечание. Запрещается применять для дезинсекции бумагу "Мухомор", фтористые препараты и формалин.

123. При обнаружении тараканов немедленно производится тщательная уборка помещения и специальная обработка.

124. Для предупреждения появления грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолках, стенах, полах, вокруг технических вводов должны быть заделаны кирпичом, цементом или железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы).

Примечание. Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при условии проведения этих мероприятий специалистами дератизаторами.

13. Правила личной гигиены работников предприятий кондитерской промышленности

125. Работники кондитерских предприятий обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) перед поступлением на работу и в дальнейшем в установленные сроки пройти медицинский осмотр, обследование на бактерионосительство, гельминтозы и рентгенологическое исследование (рентгеноскопия, флюорография). (Медицинские обследования проводятся в соответствии с действующей Инструкцией N 352-61 от 6.11.61 г. "по проведению обязательных профилактических и медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, сооружениях по водоснабжению и др."). Сделать прививки против инфекционных кишечных заболеваний и прослушать курс санитарного минимума. Сдать зачет в срок по указанию санитарного надзора.

Требования санитарного надзора - ведомственного и санэпидстанции о недопущении к работе нарушителей санитарных правил, больных и бактерионосителей и лиц, не прошедших медицинского обследования - являются обязательными.

Контроль за своевременным прохождением медицинских обследований, прививок, ведением медицинской документации, правильностью учета переболевших желудочно-кишечными инфекциями, глистоносителей, бактерионосителей, за учетом профессиональной заболеваемости, а также контроль за проведение оздоровительных мероприятий осуществляется ведомственной санитарной службой под руководством санитарно-эпидемиологической станции;

б) приходить на работу в чистой (личной) одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь;

в) верхнее платье, головной убор, калоши, личные вещи оставлять в гардеробной;

г) перед работой принять душ, надеть чистую санодержу, подобрать волосы под колпак или косынку; запрещается застегивать санодержу булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, носить бусы, серьги, клипсы, броши, кольца (кроме обручальных) и др.;

д) перед посещением туалета оставлять санодержу в специально отведенном месте; после посещения туалета вымыть руки с мылом и продезинфицировать 0,2%-ным раствором хлорной извести;

е) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных местах.

126. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие кондитерских предприятий обязаны бережно относиться к оборудованию, инвентарю и санодерже, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

Рабочий обязан после смены убрать свое рабочее место и сдать его мастеру, бригадирю или сменщику в чистоте и порядке: соблюдать правила, предусмотренные в "Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию". Сообщать администрации о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье и при необходимости обращаться за медицинской помощью (в медпункт, поликлинику и т.п.)

127. В каждом производственном помещении рабочие сквозных профессий и другие, занятые ремонтно-строительными работами на предприятии, обязаны:

а) выполнять правила личной гигиены;

б) инструмент и запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками;

в) при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

14. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил

128. Администрация обязана обеспечить:

- а) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;
- б) регулярную стирку и починку санодержки и выдачу ее работнику для носки только во время работы;
- в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств для уборщиц;
- г) систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий;
- д) прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками основных производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем 1 раз в 2 года.
- е) проведение 1 раз в 3 года аттестации по санитарным знаниям руководящего персонала (инженеры, начальники цехов, работники лаборатории и др.);
- ж) необходимое количество личных медицинских книжек для работников, подлежащих медосмотру по форме, утвержденной органами государственного санитарного надзора;
- з) предварительное представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков (в 2-х экземплярах) работников для отметки даты и результатов обследований.

129. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками медицинских обследований и сдачей экзаменов по санитарному минимуму.

130. Ответственность за санитарное состояние кондитерской фабрики и за соблюдение, настоящих Правил несет директор предприятия.

131. Каждый рабочий должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами..

132. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на ведомственную санитарную службу и санитарно-эпидемиологическую станцию.

133. Настоящие Санитарные правила вводятся в действие с 1 января 1972 г. "Санитарные правила по устройству и содержанию предприятий кондитерской промышленности", утвержденные Министерством здравоохранения СССР 20 декабря 1949 г., считать утратившими силу.