Санитарные правила для предприятий макаронной промышленности(утв. Главным государственным санитарным врачом СССР29 августа 1972 г. N 989-72)

1. Область и порядок применения санитарных правил

1.1. Настоящие Правила определяют санитарные требования и являются обязательными при эксплуатации предприятий макаронной промышленности.

1.2. Требования настоящих Правил по санитарному содержанию предприятия выполняются немедленно в полном объеме.

1.3. Порядок и сроки приведения действующих производств в соответствие с настоящими Правилами устанавливаются местными органами санэпидслужбы по согласованию с руководителями предприятий.

2. Санитарные требования к территории

2.1. Территория должна быть благоустроена в соответствии с нормами проектирования генеральных планов промышленных предприятий и санитарными нормами проектирования промышленных предприятий.

2.2. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками сборники, емкостью не более двухдневного накопления отбросов.

2.3. Размещение мусоросборников допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь основания сборников на 1 м во все стороны.

2.4. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их накопления, но не реже 1 раза в 2 дня, с последующей мойкой и дезинфекцией в теплое время года.

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

2.6. Уборка территории должна производиться ежедневно. В летнее время, во избежание запыленности, должна производиться регулярная поливка. Зимой

проезды и проходы надо систематически очищать от снега и льда, посыпать песком.

2.7. В ночное время территория предприятия должна быть освещена в соответствии с действующими нормами.

3. Водоснабжение и канализация

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

3.2. Качество воды, используемой для питьевого и технологического назначения, должно удовлетворять требованиям ГОСТа "Вода питьевая. Нормы качества".

3.3. Сети водопровода, подающие воду непитьевого качества, должны иметь опознавательную окраску в соответствии с ГОСТом "Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки".

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

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

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

3.7. В предприятиях макаронной промышленности должны предусматриваться раздельные сети производственной и фекально-бытовой канализации в соответствии с нормами проектирования.

3.8. Условия очистки и сброс сточных вод в водоемы должны соответствовать требованиям "Правил охраны поверхностных вод от загрязнения".

4. Санитарные требования к освещению

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

4.2. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.п.) должна очищаться от пыли и копоти не реже 1 раза в квартал.

4.3. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

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

4.5. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленных лиц.

4.6. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от нормы освещенности.

5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

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

5.2. Источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешковыбивальные машины, мукопросеиватели, сортировочные столы для ссыпки короткорезанных изделий) должны быть снабжены аспирационными устройствами.

6. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям

6.1. Стены всех производственных помещений должны быть отделаны материалами, дающими возможность влажной уборки. Для облицовки и отделки помещений могут использоваться полимерные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

6.2. Окраску производственных помещений и оборудования следует производить в соответствии с действующими "Указаниями по рациональной цветовой отделке поверхности производственных помещений и технологического оборудования промышленных предприятий".

6.3. Для предохранения от повреждения облицовки и покраски у стен, колонн, дверных проемов должны быть устроены отбойные уголки и ограничители на полу.

6.4. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемые, с гладкой, без щелей и выбоин, удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами и трапом.

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

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

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

6.7. 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.

6.8. Производственные и вспомогательные помещения предприятий, оборудование, инвентарь, аппаратура должны содержаться в чистоте и порядке, а отделения (цехи) передаваться от смены к смене.

6.9. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест, оборудования - самими рабочими.

Примечание. Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

6.10. Предприятия, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменным штатом уборщиц.

6.11. Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику ежемесячные санитарные дни.

6.12. Уборочный инвентарь для уборки оборудования, производственных и подсобных помещений должен использоваться строго в соответствии с маркировкой и храниться в отдельных шкафах.

6.13. Панели производственных цехов следует ежедневно протирать влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором, и не реже 1 раза в неделю промывать горячей водой с мылом и протирать насухо.

6.14. Отопительные приборы и пространства за ними должны ежедневно очищаться.

6.15. В производственных помещениях внутреннюю поверхность рам и остекление следует промывать и протирать по мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю.

6.16. Все двери производственных помещений должны ежедневно промываться горячей водой с мылом и протираться насухо. Особо тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

6.17. Перед входными дверями должны быть приспособления для очистки обуви (решетки, щетки) и коврики, смоченные дезинфицирующими растворами.

6.18. Уборка полов должна производиться ежемесячно, причем полы предварительно подметаются влажным способом, затем моются и протираются насухо.

Примечание. Запрещается брать соду для уборки из питьевых и производственных кранов и сливать грязную воду в умывальные раковины. Для этих целей должны быть установлены водозаборные краны и сливные трапы.

6.19. Кабины подъемников долины ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности в присутствии лифтера.

7. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

7.1. Агрегаты, оборудование и аппаратура в цехах должны быть расположены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ.

7.2. Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

7.3. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами санэпидслужбы Министерства здравоохранения СССР для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

7.4. Кожухи мукопросеивательных агрегатов, трубы самотасок, короба шнеков, силосы не должны иметь щелей. Заделка неплотностей мукопросеивательных агрегатов бумагой запрещается.

7.5. Технологическое оборудование должно подвергаться механической очистке каждую смену и, по мере надобности, промываться горячей водой.

7.6. Бураты и прочие мучные агрегаты должны ежедневно очищаться. Все шнеки, ковшовые элеваторы и т.д. должны не реже 1 раза в 10 дней просматриваться и очищаться с одновременной проверкой их исправности и зараженности мучными вредителями.

Результаты очистки и проверки мукопросеивательной аппаратуры должны регулярно записываться в специальном журнале.

7.7. Необходимо ежедневно устранять наслаивание теста внутри месильного корыта, особенно под дозаторами муки и воды, и еженедельно очищать рабочие поверхности прессующего шнека.

7.8. Установки для приготовления различных обогатителей и вкусовых добавок, а также трубопроводы, для подачи их прессам, после окончания работы должны тщательно промываться водой при температуре, не превышающей +50°.

7.9. Санитарная очистка внутренних поверхностей всех агрегатов, входящих в состав автоматических поточных линий, производится при остановке линий на профилактический осмотр, но не реже чем 1 раз в месяц.

7.10. Очистка машин, станков, оборудования производится после окончания работы смены. Станины машин должны протираться влажными чистыми тряпками.

7.11. Для обметания и уборки машин должны употребляться специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

7.12. Необходимо следить за исправностью кассет. Кассеты 1 раз в неделю при тщательном осмотре должны отсортировываться и, по мере надобности, направляться в ремонт и мойку.

7.13. Бастуны следует мыть по мере налипания на них продукта.

7.14. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

7.15. Моечные отделения для мойки бастунов, матриц, кассет, инвентаря, клеевых ванн и т.п. должны быть обеспечены горячей и холодной водой через смеситель и подключены к системе производственной канализации с воздушным разрывом.

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

7.17. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен вноситься в производственные помещения в переносных инструментальных ящиках.

7.18. Запрещается оставлять ремонтные части, мелкие запасные детали, гвозди и др. у рабочего места в производственных помещениях по окончании ремонта.

8. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу и выпуску готовой продукции

8.1. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующим ГОСТам или техническим условиям и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

8.2. Мука должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола, 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

При бестарном хранении мука размещается в емкостях в соответствии с качественными показателями, в одну емкость помещается мука с одинаковыми или близкими свойствами.

8.3. Температура в мучном складе должна быть не выше 10°С, относительная влажность не должна превышать 70-75%.

8.4. Готовая продукция должна храниться в помещении экспедиции и складе в штабелях с соблюдением проходов и проездов.

8.5. Способы и условия хранения сырья, полуфабриката и готовой продукции должны исключать возможность попадания в них посторонних предметов.

8.6. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья и готовой продукции, категорически запрещается совместное хранение непищевых материалов и предметов (клея, тары, различных химикатов и т.д.).

8.7. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей указанная партия задерживается с составлением соответствующего акта.

8.8. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена мешковыбивательная машина. Ручная чистка и механическое выколачивание мешков непосредственно в производственных цехах или складах запрещается. Мучной смет, выбой из мешков должны собираться в специальную тару с пометой "Санитарный брак" и храниться в отдельном помещении.

8.9. Яйца, молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°С.

8.10. Распаковка ящиков с яйцами, санобработка и получение яичной массы должны производиться в отдельных от производства помещениях.

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

8.12. Яичный меланж хранится при температуре от -5° до -6° и допускается для изготовления макаронных изделий при наличии доброкачественных признаков, определяемых органолептически, титра кишечной палочки не ниже $0,1\ см^3$ и при отсутствии патогенных микроорганизмов (кишечно-тифозной группы).

8.13. Яичная масса должна быть процежена через сита с размером ячеек не более 3 мм и использована сразу после ее приготовления.

8.14. Мешки с мукой перед засыпкой в завальную яму предварительно обметаются щеткой, сшивки-шпагат собираются в специальный ящик. Нож для вскрывания мешков и щетка должны быть укреплены на определенном месте.

8.15. Мука, поступающая для выработки изделий, должна просеиваться и пропускаться через магнитные уловители ферропримесей. Грузоподъемность статических магнитов должна проверяться не реже 1 раза в 10 дней и быть не менее 8 кг на килограмм собственной массы магнита.

8.16. Сита мукопросеивательных агрегатов должны быть целыми, не порванными. Состояние сит проверяется каждую смену. Сход с сит не реже 1 раза в смену должен просматриваться работниками лаборатории.

8.17. Очистка магнитов производится сменным лаборантом не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию, где регистрируется в специальном журнале.

8.18. Готовая продукция и продукция вторичной переработки должна пропускаться через магнитные уловители.

Магниты должны быть установлены:

- в точках ссыпки готовой продукции;

- на столах разборки вторичной переработки;

- на установке для просеивания мучели, собранной из циклонов-уловителей;

- на установке размола вторичной переработки.

8.19. Во вторичную переработку могут поступать лишь такие отходы макаронных изделий, которые не загрязнены и не имеют признаков порчи (плесени).

8.20. Срок хранения мочки макаронных изделий в производстве не должен превышать 5-6 ч.

8.21. Мучной смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства макаронных изделий. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений. Использование для пищевых целей санитарного брака не допускается.

8.22. Продукция, идущая на вторичную переработку, должна быть тщательно перебрана, пропущена через магниты и поступать в производство только с визой работника ОТК о ее пригодности.

8.23. Тара и упаковочные материалы, поступающие на производство, должны быть предварительно просмотрены и проверены на чистоту и отсутствие посторонних предметов (вкрапление стекла, металлопримеси и другие включения).

Возвратную тару также необходимо подвергать тщательному осмотру, при замеченных нарушениях не допускать в производство.

8.24. Применение гвоздей с заусенцами и ржавых угольников для скрепления ящиков запрещается.

8.25. Погрузка и выгрузка продукции должна производиться под навесами, защищающими ее от атмосферных осадков.

8.26. Запрещается устанавливать тару с продукцией непосредственно на землю, снег и грязные, мокрые настилы и платформы.

9. Санитарные требования к бытовым помещениям

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

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

9.3. При умывальниках в шлюзах туалетов должно быть мыло, полотенце (лучше электрическое) и дезинфицирующий раствор для обработки рук. Шлюзы должны быть оборудованы вешалками для санодежды.

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

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

10. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

10.1. В помещениях макаронных фабрик не должно быть грызунов и насекомых.

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

10.3. Все производственные и складские помещения должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых.

10.4. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов должны быть заделаны кирпичом, цементом или листовым железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

10.5. При реконструкции и ремонте предприятий макаронной промышленности должны в полной мере проводиться строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

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

Примечание. Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

10.7. Для предупреждения появления насекомых в помещениях предприятий с наступлением весны на окнах, дверях, вентиляционных коробках и т.п. должны быть устроены экраны из защитной металлической сетки.

10.8. В тех случаях, когда экранирование невозможно (проемы для транспортеров, двери экспедиций и др.), следует устанавливать преграды из потока воздуха высокой скорости.

10.9. Дезинсекция макаронных предприятий должна проводиться в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения СССР.

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

Примечание. Применение для дезинсекции фтористых препаратов, формалина, бумаги "мухомор" - запрещается.

10.11. Производственные и складские помещения должны систематически проверяться на зараженность насекомыми и грызунами; в случае надобности подвергаться очистке и обработке (дезинсекция, дератизация), для чего администрация фабрик должна заключать договоры с дезбюро районных санэпидстанций.

11. Правила личной гигиены работников макаронных предприятий

11.1. Работники предприятий макаронной промышленности 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 по проведению обязательных профилактических и медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, сооружениях по водоснабжению и др." N 352-61 от 06.11.1961 г. Сделать прививки против инфекционных кишечных заболеваний и прослушать курс санитарного минимума. Сдать зачет в срок по указанию санитарного надзора.

Требования санитарного надзора - санэпидстанции и ведомственного 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 проведением 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 надеть чистую санодежду, подобрать волосы под косынку (колпак). Запрещается застегивать санодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, носить бусы, брошки, серьги, клипсы, кольца (кроме обручальных) и др.;

д) продукты питания хранить нужно в специальных шкафах и холодильниках, установленных в комнатах для приема пищи. Хранение пищевых продуктов в индивидуальных шкафах, в гардеробной - запрещается;

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

ж) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах.

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

11.3. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке; соблюдать правила, предусмотренные в "Инструкции по предотвращению 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.).

11.4. В каждом производственном помещении должны быть аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

11.5. Слесари, электрики, монтажники и другие рабочие сквозных профессий, 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, полуфабрикат, готовую продукцию.

12. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил

12.1. Администрация предприятий макаронной промышленности обязана обеспечить:

а) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

б) регулярную стирку и починку санодежды и выдачу ее работнику для носки только во время работы;

Примечание. Категорически запрещается стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях.

в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

г) систематическое проведение дезинфекционных и дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно графику, согласованному с местными органами государственного санитарного надзора;

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 двух экземплярах) работников для отметки даты и результатов обследований.

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

12.3. Ответственность за санитарное состояние фабрики и за соблюдение настоящих Правил несет директор предприятия.

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

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

12.6. Настоящие Санитарные правила вводятся в действие с января 1973 г.

Заместитель главного санитарного врача СССР	А.В. Павлов