ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
11 сентября 2025 г. № 81

Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих производство, хранение и реализацию молочной продукции

На основании абзаца пятого статьи 9 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 г. № 161-З «О ветеринарной деятельности» и подпункта 5.2 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июня 2011 г. № 867, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих производство, хранение и реализацию молочной продукции (прилагаются).

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 21 декабря 2009 г. № 82 «Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов»;

подпункт 1.2 пункта 1 постановления Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 4 ноября 2010 г. № 72 «О внесении дополнений и изменений в некоторые постановления Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь»;

постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 17 мая 2012 г. № 32 «О внесении изменения и дополнений в постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 21 декабря 2009 г. № 82»;

постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 16 августа 2012 г. № 53 «Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил мойки и дезинфекции производственных и бытовых помещений, оборудования, транспортных средств, инвентаря и тары при производстве молока и молочных продуктов».

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр **Ю.Н.Горлов**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь
11.09.2025 № 81

Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих производство, хранение и реализацию молочной продукции

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих производство, хранение и реализацию молочной продукции (далее – Правила) устанавливаются обязательные для соблюдения организациями требования

к безопасности работ и услуг, связанных с производством, хранением и реализацией (за исключением реализации в стационарных торговых объектах, имеющих торговые помещения (магазины), и объектах общественного питания) молочной продукции, используемой для употребления в пищу (далее – молочная продукция).

2. Для целей настоящих Правил используются термины и их определения в значениях, установленных законами Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – ТР ТС 021/2011), и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 (далее – ТР ТС 033/2013), Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденными Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 февраля 2018 г. № 27 (далее – единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования), а также следующие термины и их определения:

ветеринарно-санитарная обработка – комплекс мероприятий, включающих очистку, мойку и дезинфекцию, направленных на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов;

дезинфекция – мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве молока и молочной продукции;

площадка для мойки и дезинфекции транспортных средств, инвентаря – площадка, оборудованная на въезде/выезде производственной площадки, для осуществления обеззараживания колес транспортных средств и инвентаря по решению государственного ветеринарного или санитарного инспектора;

дезинфекционный коврик (далее – дезковрик) – устройство, предназначенное для обеззараживания обуви работников и посетителей;

идентификация опасности – идентификация вредных факторов (патогенных микроорганизмов, остатков вредных веществ и другое), которые могут содержаться в продукции;

мойка – мероприятие, направленное на удаление органических и минеральных загрязнений с поверхностей производственных и бытовых помещений, оборудования, транспортных средств, инвентаря и упаковки;

организация, неблагополучная по заразным болезням животных, – организация, в которой в соответствии с условиями признания неблагополучного статуса доказано присутствие заразных болезней;

партия молока – любое количество молока одного вида животного, отправляемого из одной организации или личного подсобного хозяйства граждан, оформленное одним документом;

партия молочной продукции – совокупность единиц молочной продукции одного наименования, типономинала или типоразмера и исполнения, произведенной в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях, одновременно представленной для контроля и оформленной одним документом, удостоверяющим качество и безопасность этой молочной продукции;

санитарная одежда – одежда, предназначенная для предохранения пищевых продуктов от возможного загрязнения их одеждой работников (халат, колпак, косынка, комбинезон, комплект из брюк и рубашки и т.д.);

требования в области ветеринарии – требования ветеринарно-санитарных правил и иных актов законодательства в области ветеринарной деятельности, временных ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований в случае их введения, единых

ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, международных договоров, международных правовых актов, содержащих обязательства Республики Беларусь в области ветеринарии, иных международно-правовых актов, составляющих право Евразийского экономического союза, в области ветеринарии.

3. В организациях устанавливаются:

маршруты движения работников организации, сырья, готовой молочной продукции, отходов;

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования.

4. Временные этапы технологических регламентов и нормируемые технологическими инструкциями качественные показатели молочной продукции на всех этапах технологического процесса отражаются в соответствующих журналах.

5. Производство каждой партии молочной продукции от первого технологического этапа до последнего отражается в используемых формах регистрации параметров технологии производства молочной продукции. На всех стадиях процесса производства молочной продукции необходимо обеспечивать ее прослеживаемость.

6. При экспорте молочной продукции выполняются ветеринарно-санитарные и гигиенические требования страны-импортера, а также требования заключенных контрактов на поставку молочной продукции.

7. Организация, планирующая экспорт молочной продукции, включается в план исследований содержания вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения в Республике Беларусь и в план проведения лабораторных исследований (испытаний) пищевой продукции животного происхождения по показателям безопасности с целью подтверждения безопасности при ее экспортной сертификации.

8. Администрации организации необходимо принять следующие меры:

создать условия, необходимые для выработки безопасной молочной продукции гарантированного качества;

обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских осмотров, а также обучение по гигиенической подготовке в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

обеспечить обучение работников организации требованиям законодательства Республики Беларусь, Евразийского экономического союза и стран – импортеров белорусской молочной продукции;

неукоснительно выполнять требования территориальных органов государственной ветеринарной службы, осуществляющих надзор в области ветеринарии, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор;

при поступлении сигналов о выпуске молочной продукции, не отвечающей требованиям ТР ТС 033/2013 и требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, немедленно принять меры для ее изъятия из обращения и устранения нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;

не допускать к работе по производству молочной продукции рабочих по уборке территории, помещений;

довести до сведения всех работающих в организации настоящие Правила, организовать их изучение и обеспечить выполнение.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К СЫРОМУ МОЛОКУ

9. Процессы, применяемые при производстве сырого молока, включая условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора,

охлаждения и хранения сырого молока должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям в области ветеринарии.

10. Сырое молоко должно быть получено от здоровых животных на территории, благополучной в отношении общих для человека и животных заразных болезней.

11. Приемка молока организациями осуществляется при наличии ветеринарных документов, выданных в установленном порядке специалистами в области ветеринарии, а также при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность молока.

12. Фильтры по определению степени чистоты молока хранятся в течение пяти дней.

13. Не допускается приемка и использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение семи дней до окончания лактации и (или) от больных животных, находящихся на карантине животных, а также от животных, подвергнутых лечению, в период срока выведения остатков ветеринарных лекарственных средств.

14. Производитель сырого молока обеспечивает его безопасность. Показатели качества и безопасности сырого молока должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям законодательства.

15. Показатели качества и безопасности сырого молока при производстве молочной продукции для экспорта должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям законодательства стран-импортеров, а также заключенным контрактам на поставку молочной продукции.

16. Сырое молоко допускается к приемке и переработке только после получения результатов исследования лаборатории, подтверждающих соответствие показателей качества и безопасности сырого молока требованиям законодательства.

17. Использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и (или) показатели безопасности которого не соответствуют требованиям законодательства, не допускается.

18. Поступающие для переработки молоко, сливки поставляются на переработку опломбированным транспортом. Температура молока при приемке должна соответствовать обязательным для соблюдения требованиям законодательства.

19. Приемка молока производится в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки автомобильных цистерн для приемки молока (далее – автомолцистерны) и не допускающим попадания загрязнителей в молоко. В помещениях для приемки молока или платформах оборудуются канализационные трапы, смывные краны, кронштейны и шланги для перекачивания молока.

20. Процессы, связанные с хранением сырого молока, организовываются в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013.

ГЛАВА 3
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО, В ТОМ ЧИСЛЕ ЛАБОРАТОРНОГО, КОНТРОЛЯ

21. Организации осуществляют производственный, в том числе лабораторный, контроль (далее – контроль) в соответствии с Законом Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» и требованиями стран-импортеров.

Контроль заключается в проведении исследований для подтверждения качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, воды, молочной продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства, требований в области ветеринарии, в соответствии с программой, разработанной и утвержденной организацией в установленном порядке.

22. Изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis

and Critical Control Points – система анализа рисков и определение критических контрольных точек).

23. Порядок и периодичность контроля должны гарантировать безопасность молочной продукции и определяться изготовителем молочной продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 и иными актами законодательства, требованиями стран-импортеров.

24. Контроль осуществляется в собственной лаборатории организации, а по показателям качества и безопасности, не включенным в область аккредитации лаборатории – в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе.

25. Требования к лаборатории организации устанавливаются в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями в области оценки соответствия лабораторий.

ГЛАВА 4
ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

26. Технологические процессы должны обеспечить идентификацию и прослеживаемость сырья и готовой молочной продукции на шаг вперед и шаг назад по технологическому процессу. Шагом считается одна технологическая операция.

Технологические процессы организуются таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырья, полуфабрикатов и молочной продукции и обеспечивался выпуск качественной и безопасной молочной продукции в соответствии с нормативным техническим документом по изготовлению конкретного вида молочной продукции.

Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров.

27. Сепарирование молока, нормализация, гомогенизация молока и сливок производятся перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь при изготовлении молочной продукции пастеризуются дополнительно.

28. Пастеризационно-охладительные установки, в том числе используемые для производства мороженого, должны быть обеспечены системой автоматического регулирования температуры пастеризации и терморегистрирующими приборами пастеризации и охлаждения.

Перед пуском пастеризационно-охладительных установок проверяются:

наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи (для установок, регистрирующих параметры на термограмме с использованием чернил);

исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока (с соответствующей отметкой на термограмме), пишущих узлов приборов;

система авторегулирования температуры пастеризации молока.

29. Ежедневный контроль термограмм осуществляется начальником цеха или иными специалистами организации, закрепленными за осуществлением данного контроля согласно приказу руководителя организации.

Для пастеризационных установок, осуществляющих регистрацию в электронном виде, расшифровка термограммы осуществляется после завершения рабочего цикла установки.

Для установок, регистрирующих параметры на термограмме с использованием чернил, аппаратчик в течение каждого рабочего цикла указывает на термограмме контроля температуры пастеризации и охлаждения:

свои фамилию, имя, отчество (при его наличии);

тип и номер пастеризатора;

дату;

наименование молочной продукции, для которого пастеризуется молоко;

время начала и окончания работы;

ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока с объяснением причин отклонений от установленного режима).

Термограммы анализируются лабораторией организации и хранятся в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник лаборатории.

Документированный анализ термограмм проводится ежемесячно начальником лаборатории, в анализе указываются все причины отклонения от технологических режимов. Результаты анализа доводятся до сведения руководителя организации.

30. В исключительных случаях, при отсутствии контрольно-регистрирующих приборов, контроль температуры пастеризации и охлаждения осуществляется аппаратчиками (каждый час производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лабораторией (3–4 раза в смену). Там, где это предусмотрено, пастеризационно-охладительные установки оснащаются поверенными контрольными термометрами.

31. Эффективность тепловой обработки молока контролируется в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов на изготовление конкретного вида молочной продукции.

Определение эффективности пастеризации проводится из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или розлив молоко направляется только после получения подтверждения эффективности пастеризации.

32. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока контролируется не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

33. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия и направляют на фасовку. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до фасовки составляет не более 6 часов.

При хранении пастеризованного молока и сливок в резервуарах более 6 часов их направляют на повторную пастеризацию.

34. В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.

35. При производстве кисломолочной продукции молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

Запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

36. Розлив и созревание сметаны должны осуществляться в соответствии с типовой технологической инструкцией по производству сметаны.

37. При производстве детской молочной продукции пастеризованное молоко или смеси охлаждаются до температуры от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия, после чего их направляют на розлив или последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед розливом при температуре от плюс 2 до плюс 5 градусов Цельсия не более 6 часов, при температуре от плюс 6 до плюс 8 градусов Цельсия – не более 3 часов.

38. В детскую молочную продукцию с целью адаптации их состава к составу женского молока, повышения биологической и пищевой ценности, вносятся различные компоненты (витамины, минеральные вещества, сахара, биологически активные добавки и др.). Вносимые компоненты должны быть разрешены для применения в установленном порядке. Не допускается использование компонентов с истекшим сроком годности.

39. При необходимости розлива кисломолочной продукции на одном разливочно-укупорочном автомате соблюдается следующая последовательность: молочная продукция, выработанные с бифидобактериями, чистыми культурами молочнокислых бактерий, пропионовокислыми бактериями, ацидофильной палочкой, на кефирном грибке.

40. Молочная продукция из нарушенной в процессе производства упаковки фильтруется, после чего молоко или сливки направляют на повторную пастеризацию или

стерилизацию, кисломолочная продукция – на переработку с последующей термической обработкой по технологической инструкции, утвержденной в организации.

Автоматы для розлива молочной продукции в пленку должны быть обеспечены бактерицидными лампами. Должен осуществляться обязательный учет работы бактерицидных ламп на автоматах фасовки.

41. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов, поступающее на предприятие молоко фильтруется, очищается на молокоочистителях, мука, сахар просеиваются, изюм перебирается и промывается, орехи очищаются и сушатся, какао, кофе, ванилин и другое проверяются на наличие механических примесей.

42. Сыры (твердые, мягкие) изготавливаются только из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

43. Сырохранилища оборудуются полками и стеллажами, выполненными из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

44. В период производства молочной продукции запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений.

Не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты. Во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

45. В каждом цехе ведется журнал учета ремонтных работ на технологическом оборудовании с указанием в нем даты, времени начала и окончания, причины выполненных работ, фамилии, имени специалиста, его проводившего.

46. В каждом цехе ведется учет бьющихся предметов и применяется процедура о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

47. Подача упаковки и других материалов для упаковки готовой молочной продукции осуществляется без пересечения пути движения сырья, полуфабрикатов, использованной тары.

Не допускается хранение упаковки и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

48. Должны быть обеспечены эффективные мойка и дезинфекция в местах стыков между стенами и полом производственных помещений.

49. Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологических процессах.

50. Маркировку на потребительскую и транспортную упаковку наносят в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями законодательства о маркировке товаров.

Для молочной продукции, у которой технологический процесс продолжается после ее упаковывания и маркировки (созревание кефира, сметаны и др.), информация о сроке годности наносится на упаковку с учетом времени, необходимого до полного завершения технологического процесса изготовления молочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями по ее изготовлению.

51. Температура и влажность в камере или складе хранения молочной продукции, а также порядок хранения и сроки годности готовой молочной продукции контролируются лабораторией 2–3 раза в смену. Результаты контроля фиксируются в специальном журнале камеры. Камеры оснащаются психрометрическими гигрометрами в количестве, обеспечивающем результативность контроля температурно-влажностного режима в любом месте камеры или склада.

При размещении молочной продукции, высота применяемых поддонов, стеллажей, решеток должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения их располагают не ближе, чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы, позволяющие осуществлять осмотр молочной продукции. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

52. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов.

Стеклянные спиртовые термометры допускается использовать с защитной оправой.

53. Хранение сырья, молочной продукции осуществляется по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

Хранение сырья, не допущенного для использования в производственном процессе, молочной продукции, не допущенной для реализации (бракованной, проходящей лабораторный контроль и другое), осуществляется в изолированных камерах хранения или складских помещениях в специально выделенных участках с обязательной маркировкой.

54. В организациях, вырабатывающих детские молочные продукты, ежедневно (с записью в журнале) проводится дегустация этих продуктов с сохранением образцов до окончания сроков годности.

55. В производственных цехах и складских помещениях для подъема и перемещения грузов использование автотранспорта с двигателями внутреннего сгорания запрещается.

56. В случае выявления в торговой сети продукции со скрытыми дефектами по вине производителя, возврат в организацию должен осуществляться по технологической цепочке сырья.

ГЛАВА 5
ПРОИЗВОДСТВО ЗАКВАСОК

57. Приготовление лабораторной и производственной закваски производится в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

58. В микробиологической лаборатории выделяется бокс для приготовления лабораторной закваски и активизации бактериальных концентратов, бокс или отделение для работы с чистыми культурами, обеспеченные бактерицидными лампами и системой очистки подаваемого воздуха (масляные и другие фильтры тонкой очистки).

Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок, не используются для других целей.

59. В заквасочном отделении выделяются отдельные помещения для:

приготовления заквасок на чистых культурах;

приготовления кефирной и ацидофильной закваски;

мойки, дезинфекции;

хранения посуды и инвентаря.

На небольших предприятиях (до 25 тонн переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление закваски на чистых культурах, кефирной и ацидофильной в одном помещении. Резервуары для их приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной с ацидофильной должны быть раздельными.

60. Предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки системы механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

61. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре (из расчета мощности облучения 2,5 ватт на куб. метр) устанавливаются бактерицидные лампы, и ведется учет их работы.

62. Доступ работников в заквасочное отделение, за исключением работников, изготовляющих закваску и производящих уборку помещения, запрещен.

63. Тара и инвентарь заквасочного отделения маркируются.

64. После использования тара и инвентарь подлежат мойке и дезинфекции. Для обработки тары оборудуется изолированная от остальных помещений заквасочной моечная, в которой устанавливается трехсекционная моечная ванна с подключением к системам канализации, а также горячего и холодного водоснабжения через смеситель.

65. Чистая тара и инвентарь закрываются чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и хранятся до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. Перед употреблением чистая тара и инвентарь дезинфицируются повторно. Время и режим дезинфекции отмечаются в журнале.

66. Приготовление лабораторной и пересадочной закваски допускается только на стерилизованном молоке. Стерилизация молока для приготовления лабораторной и пересадочной закваски осуществляется в заквасочном отделении в изолированном помещении или в микробиологической лаборатории.

67. При приготовлении производственной закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) производится в одной емкости.

68. Допускается проведение пастеризации молока на трубчатом или пластинчатом пастеризаторе при температуре от 90 до 95 градусов Цельсия с последующей выдержкой, охлаждением и сквашиванием в одной емкости. Технологическое оборудование для производства производственной закваски должно быть обеспечено терморегистрирующими приборами.

69. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, из ранее вскрытых упаковок, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

70. Производственная закваска направляется в резервуары для заквашивания по максимально короткому пути, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

71. При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке, допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае оборудуется место для внесения закваски (столик из нержавеющей стали), перед переливом закваски столик и края емкости с закваской протираются и фламбируются. Перелив производственной закваски в промежуточную емкость для переноса к месту ее внесения не допускается. Перенос производственной закваски, выработанной на пастеризованном или стерилизованном молоке, в небольших емкостях производится к местам внесения в тех же емкостях. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат, тщательно вымыть руки и провести их антисептическую обработку.

72. Работники, приготавливающие и вносящие закваску, назначаются руководителем организации. Контроль за соблюдением правил внесения закваски осуществляет мастер цеха и микробиолог организации.

73. Приготовление лабораторной закваски и активизация бактериальных концентратов, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бактериального концентрата осуществляется в микробиологической лаборатории микробиологом организации.

ГЛАВА 6
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

74. Технологический процесс от загрузки сырья до изготовления мороженого должен быть механизирован.

75. Размещение производственных цехов для производства мороженого в подвальных помещениях не допускается.

76. Внесение компонентов производится согласно технологической инструкции. Подогрев смеси проводят не более 2 часов.

77. Сгущенное молоко и сахарный сироп хранят при температуре от 0 до плюс 10 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 85 процентов. Плодово-ягодные сиропы хранят при температуре от 0 до плюс 15 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 85 процентов.

78. Сливочное масло, имеющее окисленный слой, зачищают. Без зачистки поверхностного слоя может быть использовано масло, хранившееся при температуре минус 18 градусов Цельсия и ниже не более 12 месяцев, если толщина окисленного слоя не превышает 2 миллиметров и при отсутствии изменения органолептических показателей качества (вкуса и запаха).

79. Инвертный сироп, приготовленный для использования в производстве мороженого, охлажденный до температуры от плюс 30 до плюс 40 градусов Цельсия, хранится не более 8 часов.

80. Мед, сироп, шоколадные и другие жидкие полуфабрикаты, растопленные жиры процеживаются через сито.

81. Для производства мороженого используют только диетическое яйцо или меланж (яичный порошок).

82. Подготовка и обработка яиц осуществляются в соответствии с едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями.

83. Во избежание попадания в приготовленную смесь посторонних предметов, перед пастеризацией ее фильтруют с помощью специальных фильтров. Перед фильтрованием каждой партии смеси фильтры проверяют, очищают или заменяют, не допуская скопления большого количества осадка. При отсутствии специальных фильтров смесь фильтруют через лавсан или марлю, сложенную в несколько слоев. Не допускается производить нормализацию и фильтрацию смеси после пастеризации.

84. Пастеризация смеси в емкостном оборудовании проводится при соблюдении следующих температурных режимов и времени выдержки:

при температуре 70 градусов Цельсия смесь выдерживают 30 минут;

при 75 градусах Цельсия – 20 минут;

при 80 градусах Цельсия – 10 минут;

при 85 градусах Цельсия – 5 минут.

85. На пастеризационно-охладительных установках смесь пастеризуется при температуре от плюс 85 до плюс 89 градусов Цельсия с выдержкой 1 минуту. Допускается устанавливать режимы пастеризации смеси, исходя из используемого в организации оборудования, при условии получения молочной продукции, соответствующего требованиям конкретного технического нормативного правового акта на ее изготовление.

86. После окончания пастеризации смесь охлаждают до температуры от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия. Созревание смеси проводится при температуре от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия в течение от 4 до 12 часов, после чего смесь необходимо направить на фризерование.

87. В случае невозможности немедленного использования смеси, допускается ее хранение после созревания:

при температуре от 0 до 4 градусов Цельсия – не более 48 часов;

при температуре свыше 4 до 6 градусов Цельсия – не более 24 часов.

Используемый воздух для насыщения мороженого при фризеровании подвергается бактерицидной очистке.

88. Фасованное мороженое после фризерования закаливают в потоке воздуха с температурой от минус 25 градусов Цельсия и ниже в специальных морозильных аппаратах.

89. Весовое мороженое, а при отсутствии скороморозильных аппаратов и фасованное в мелкую упаковку мороженое закаливается в камерах замораживания с температурой воздуха не выше минус 20 градусов Цельсия, а при отсутствии компрессоров двухступенчатого сжатия – не выше минус 18 градусов Цельсия. Температура весового мороженого после закаливания составляет не выше минус 12 градусов Цельсия.

ГЛАВА 7
ПРИМЕНЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ, УПАКОВКИ

90. Все поступающее вспомогательное сырье, упаковочные материалы должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям законодательства.

91. Вспомогательные сырье и материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории, которое отражается в специальном журнале.

92. Подготовка вспомогательного сырья к производству осуществляется в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растаривание вспомогательного сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов осуществляется после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

93. Спуски, тележки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (творожная масса для выработки глазированных сырков и др.) разделяются для каждого вида сырья, промаркированными и доступными для санитарной обработки.

94. После вскрытия упаковки сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях запрещается.

95. Перевозка сырья, полуфабрикатов по территории организации осуществляется в маркированных закрытых емкостях.

96. Пустая упаковка немедленно удаляется из подготовительного отделения.

97. Упаковывание молочной продукции проводиться в условиях, не допускающих загрязнения молочной продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

98. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и не должна изменять органолептические характеристики продукции.

99. Упаковка молочной продукции должна исключать возможность загрязнения молочной продукции при складировании и транспортировке, пройти санитарную обработку. Использование загрязненной и пораженной плесенью упаковки запрещается.

100. Возвратную тару принимают от получателей молочной продукции в чистом виде. Хранение осуществляется в обособленном помещении. Перед использованием она подвергается санитарной обработке.

101. Не допускается хранение упаковки и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Чистая упаковка и упаковочные материалы для молочной продукции хранятся на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

При длительном хранении (более одной смены) перед употреблением чистая тара и инвентарь вновь дезинфицируются.

102. Для молочной продукции, непригодной в пищу людям, предусматривается отдельная промаркированная с крышками емкость, изготовленная из нержавеющей стали или полимерных материалов. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке с последующим хранением в специально отведенном для нее помещении.

ГЛАВА 8
РЕАЛИЗАЦИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

103. Молочная продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой не допускается к реализации.

104. Отгрузку молочной продукции осуществляют через помещение экспедиции организации.

105. Чистые решетки и поддоны для размещения молочной продукции хранят в отдельном помещении или специально отведенном месте в складском помещении.

106. Транспортные средства для перевозки молочной продукции должны быть технически исправны, чистыми, иметь соответствующую маркировку.

107. Перед погрузкой молочной продукции ответственное лицо, назначенное для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает разрешение на его использование для перевозки молочной продукции с соответствующей отметкой в журналах организации. Без такого осмотра погрузка молочной продукции не допускается.

108. Отгрузка молочной продукции для технических целей проводится из помещения экспедиции или склада молочной продукции, обособленных от помещения экспедиции пищевой продукции.

109. Отходы производства, не предназначенные в пищу людям, до отправки их на утилизацию хранят в закрытых емкостях в отдельной холодильной камере на территории зоны хранения бытовых отходов организации.

ГЛАВА 9
ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ВОДОЙ

110. Количество в организации воды питьевого качества должно быть достаточным для проведения технологического процесса и выпуска качественной и безопасной продукции.

111. Для оборудования, требующего применения воды определенного химического состава, необходимо иметь установки для приведения ее к установленным параметрам.

112. Технический водопровод должен быть раздельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не соединяются между собой и окрашиваются в отличительные цвета либо обозначены стрелками отличительных цветов.

ГЛАВА 10
ВЕНТИЛЯЦИЯ

113. Приточный воздух, подаваемый в производственные помещения, подвергается фильтрации, а поступающий в производственные помещения с открытыми технологическими процессами – очищается от пыли на фильтрах тонкой очистки.

114. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, снабжается местными системами вытяжной вентиляции.

115. Оборудование, являющееся источником пыли, обеспечивается индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и др.).

116. Системы принудительной и естественной вентиляции должны исключать возможность попадания воздуха из «грязных» зон организации в «чистые».

ГЛАВА 11
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

117. Для мойки и дезинфекции в организации предусматривается следующее:

117.1. мойку и дезинфекцию осуществляют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке в соответствии с инструкциями по их применению;

117.2. моющие и дезинфицирующие средства следует хранить в соответствии с рекомендациями изготовителей только в транспортной упаковке в специально выделенных, недоступных для осадков, сухих, закрытых, затемненных и хорошо вентилируемых складских помещениях, недоступных для посторонних лиц и осадков внешней среды.

Допускается хранение моющих и дезинфицирующих средств в закрытых емкостях в производственном цехе в объеме расхода на одну смену;

117.3. для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и тому подобного оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для обработки уплотнительных резинок устанавливаются специально выделенные емкости;

117.4. параметры воздушной среды в помещениях, предназначенных для хранения моющих и дезинфицирующих средств, должны соответствовать требованиям инструкций. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать действующим санитарным нормам и правилам и гигиеническим нормативам;

117.5. мойку и дезинфекцию производственных и бытовых помещений, оборудования, транспортных средств, инвентаря и тары при производстве молочной продукции выполняют в сроки в соответствии с утвержденными графиками;

117.6. организация должны иметь расчеты потребления моющих и дезинфицирующих средств и их неснижаемый запас, достаточный для обработки каждой технологической линии, а также инструкции по санитарной обработке используемого оборудования, посуды, инвентаря;

117.7. лица, ответственные за хранение и приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств, назначаются в соответствии с имеющимися приказами после прохождения соответствующего инструктажа;

117.8. для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов выделяется отдельное помещение.

Для циркуляционной мойки резервуаров и молокопроводов используются моечные установки. В организациях разрабатываются маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режим мойки фиксируются в журнале. Температура моющих растворов контролируется терморегистрирующими приборами;

117.9. в отделении для приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств необходимо иметь:

инструкции по приготовлению концентрированных и рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств;

правила мойки оборудования;

инструкции и плакаты по безопасной эксплуатации оборудования;

117.10. организация ведет учет потребления моющих и дезинфицирующих средств. О проведенной дезинфекции, а также количестве и наименованиях использованных дезинфицирующих средств делается запись в прошитых, пронумерованных и скрепленных печатью организации журналах дезинфекции;

117.11. отработанные щелочные и кислотные растворы моющих и дезинфицирующих средств перед сбросом в канализацию нейтрализуют в общей специальной емкости. При нейтральном значении pH смесь отработанных растворов моющих и дезинфицирующих средств направляют на сброс в канализацию в соответствии с требованиями законодательства, регулирующего отношения в области обращения с отходами;

117.12. приготовление рабочих растворов для антисептики рук, дезинфекции уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и так далее производится из централизованно приготовленного дезинфицирующего раствора работником, закрепленным приказом за выполнением данной процедуры, и ежедневно контролируется на содержание активного действующего агента работником лаборатории;

117.13. снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки, предусмотренных действующей инструкцией, не допускается;

117.14. при отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов, она контролируется лабораторией не менее 2–3 раз в смену и по мере необходимости доводится до установленной нормы;

117.15. эффективность мойки и дезинфекции определяют визуально и по результатам лабораторных исследований, проводимых с периодичностью, установленной программой производственного контроля;

117.16. проверка качества мойки и дезинфекции микробиологическим способом может проводиться с помощью подложек, применяемых для выявления санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

117.17. после окончания мойки и дезинфекции проверку остаточного количества моющих и дезинфицирующих средств проводят с помощью индикаторных пластинок.

118. Для мойки и дезинфекции внешних поверхностей оборудования, стен и полов производственных и бытовых помещений в производственных цехах предусматривается следующее:

118.1. мойку и дезинфекцию внешних поверхностей оборудования, стен и полов производственных и бытовых помещений в производственных цехах проводят ежедневно по окончании работы или смены с использованием машин высокого давления, пеногенераторов или вручную щетками, применяя режимы использования согласно рекомендациям изготовителей;

118.2. стены и полы производственных и бытовых помещений, облицованные плиткой, после очистки обрабатывают растворами моющих и дезинфицирующих средств с применением режимов согласно рекомендациям изготовителей;

118.3. дезинфекцию поверхностей проводят ручным способом (метод полива, орошения, замачивания, погружения), механизированным, аэрозольным способом при помощи специальной аппаратуры – генераторов аэрозолей «холодного тумана»;

118.4. поверхность оборудования после мойки и дезинфекции тщательно промывают водопроводной водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств с последующей проверкой остаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;

118.5. ветеринарно-санитарное состояние производства оценивают по наличию (отсутствию) бактерий группы кишечных палочек (далее – БГКП), дрожжей, плесеней в смывах с оборудования, трубопроводов, инвентаря и воздушной среды производственных помещений;

118.6. смывы берут увлажненными в физиологическом растворе тампонами с поверхностей площадью 100 кв. сантиметров;

118.7. БГКП определяют путем посева 1 миллилитра смыва в жидкую среду Кесслер. В присутствии БГКП в среде после термостатирования посевов наблюдается брожение, что свидетельствует о неудовлетворительном санитарном состоянии исследуемого объекта. В смывах с оборудования, трубопроводов, инвентаря, тары БГКП должны отсутствовать;

118.8. для определения дрожжевых и плесневых грибов 1 миллилитр смывной жидкости помещают на поверхность среды Сабуро или другой питательной среды, применяемой для выявления дрожжей и плесени, затем шпателем, профламбированным над пламенем спиртовки, тщательно распределяют по поверхности. После того, как чашки подсохнут, их помещают в термостат при температуре от 23 до 25 градусов Цельсия на 5 суток. После инкубации подсчитывают отдельно типичные колонии дрожжей и плесеней, при необходимости применяют микроскопию. Допускается проводить определение дрожжей и плесеней глубинным методом посева;

118.9. при повышенных требованиях к чистоте оборудования определяют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ) – производят посев 1 мл смыва в стерильные чашки Петри, которые затем заливают охлажденным до плюс 40–45 градусов Цельсия мясопептонным агаром. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не должно превышать 100 КОЕ/куб. сантиметров.

119. Для дезинфекции воздушной среды в производственных и бытовых помещений предусматривается следующее:

119.1. дезинфекцию воздушной среды производственных и бытовых помещений выполняют после завершения работы с применением дифференцированных режимов моющих и дезинфицирующих средств;

119.2. дезинфекцию воздушной среды производственных и бытовых помещений осуществляют с помощью аэрозольных генераторов «холодного тумана» различных типов, а также с помощью озонаторов. Содержание озона в помещениях, где постоянно находятся люди, должно соответствовать естественному природному фону и не превышать предельно допустимой концентрации;

119.3. дезинфекция производственных и бытовых помещений аэрозолями растворов дезинфицирующих средств не должна нарушать технологический процесс в рядом

расположенных цехах. Перед проведением дезинфекции обеспечивают герметичность обрабатываемого помещения: закрывают двери, окна, фрамуги, люки естественной и принудительной вентиляции, закрывают бумагой сквозные щели;

119.4. проведение аэрозольной дезинфекции воздушной среды осуществляется в соответствии с рекомендациями изготовителей аэрозолей;

119.5. по окончании необходимой экспозиции оборудование, имеющее контакт с молочной продукцией, промывают водопроводной водой для удаления остатков раствора дезинфицирующего средства;

119.6. оценку воздушной среды проводят не реже одного раза в месяц, а в отделениях фасовки – не реже трех раз в месяц по следующим показателям:

определение КМАФАнМ;

определение количества дрожжей и плесеней;

119.7. при проведении исследования воздушной среды используют стерильные чашки Петри со средой для определения общего количества микроорганизмов или дрожжей и плесеней соответственно. Для этого чашки помещают в разных местах помещения, открывают на 5–10 минут, закрывают и термостатируют при определенных режимах в зависимости от исследуемой микрофлоры:

на наличие КМАФАнМ – при 30 градусах Цельсия в течение 72 часов;

для определения дрожжей и плесеней – при 24 градусах Цельсия в течение 5 суток.

В закрытых помещениях точки отбора проб устанавливают из расчета 5 точек на каждые 20 кв. метров площади: 4 по углам (на расстоянии 0,5 метра от стен), одна в центре. Пробы отбирают на высоте от 1,6 до 1,8 метра от пола;

119.8. допустимые нормы содержания микроорганизмов в воздушной среде производственных помещений:

КМАФАнМ – не более 70 КОЕ;

плесени – не более 5 КОЕ;

дрожжей – не более 5 КОЕ;

119.9. Допустимые нормы содержания микроорганизмов в воздушной среде бытовых и вспомогательных помещений:

КМАФАнМ – не более 100 КОЕ;

плесени – не более 15 КОЕ;

дрожжей – не более 10 КОЕ;

119.10. В организациях, осуществляющих производство молочных консервов, содержание в воздушной среде производственных помещений дрожжей и плесеней не допускается.

120. Для мойки и дезинфекции транспортных средств предусматривается следующее:

120.1. непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры автомолцистерн обрабатываются дезинфицирующим раствором и ополаскиваются питьевой водой;

120.2. после окончания приемки молока шланги промывают, дезинфицируют, закрывают заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешивают на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн хранят в специально промаркированных емкостях;

120.3. при непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойка и дезинфекция фильтров в них производятся не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока, мойка и дезинфекция фильтров производятся после каждого перерыва в приемке молока.

Патрубки автомолцистерн обрабатываются ручным способом специально выделенным работником, его рабочее место обеспечивается емкостями с моющими и дезинфицирующими растворами, водой для ополаскивания, ершами и т.д.;

120.4. автомолцистерны для перевозки молока после каждого опорожнения подвергаются мойке и дезинфекции в моечном отделении для автомолцистерн;

120.5. после мойки и дезинфекции автомолцистерны тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств;

120.6. мойку и дезинфекцию автомолцистерн осуществляют моющими и дезинфицирующими средствами, а также горячей водой и острым паром, стационарными аппаратами высокого давления с применением различных моющих головок;

120.7. после мойки автомолцистерны пломбируются, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе;

120.8. в случае вскрытия пломб охраной организации, осуществляется повторное опломбирование автомолцистерн. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка «Автомолцистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной организации».

Охрана организации не должна выпускать за территорию автомолцистерны, не прошедшие мойку и дезинфекцию, и должна вести соответствующий учет.

121. Для мойки и дезинфекции технологического оборудования, посуды и инвентаря предусматривается следующее:

121.1. мойку и дезинфекцию оборудования для хранения молока и производства молочной продукции выполняют после каждого опорожнения.

Мойка трубопроводов, соединяющих резервуары, осуществляется одновременно с резервуарами с применением тех же режимов мойки и дезинфекции;

121.2. мойку и дезинфекцию пастеризационно-охладительного оборудования проводят после окончания рабочего цикла, но не реже чем через 6–8 часов непрерывной работы, или в соответствии с режимами, указанными в инструкциях по эксплуатации данного оборудования. При этом пастеризационно-охладительное оборудование подключают к системе для безразборной мойки или закольцовывают на балансировочный бачок и моют механизированным способом. Направление воды и растворов моющих средств такое же, как и движение молока при пастеризации;

121.3. пастеризационно-охладительное оборудование разбирают на периодической основе для осмотра пластин и удаления оставшегося молочного камня с помощью щеток;

121.4. мойку и дезинфекцию сепараторов проводят одновременно с мойкой и дезинфекцией пастеризационно-охладительного оборудования;

121.5. разборку и мойку ручным способом саморазгружающихся сепараторов и молокоочистителей следует проводить периодически при нарушении режима сепарирования, нормализации и очистки молока. Разборку проводят согласно инструкции по эксплуатации сепараторов;

121.6. мойку и дезинфекцию гомогенизаторов проводят одновременно с мойкой и дезинфекцией пастеризационно-охладительного оборудования;

121.7. мойку и дезинфекцию оборудования по производству творога и творожных продуктов проводят после окончания каждого рабочего цикла вручную с помощью щеток или пенообразователей и механическим способом;

121.8. использованные для прессования творога мешочки после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают на выделенных для этих целей стиральных машинах с применением моющих средств. Для санитарной обработки мешочков предусматривают отдельное помещение, обработка их в прачечной не допускается.

При отсутствии машины с автоматической сушкой для сушки мешочков оборудуются сушильные камеры или бокс, в которых устанавливают бактерицидные лампы или применяют другие устройства, гарантирующие отсутствие бактериального обсеменения ткани;

121.9. объем загрузки щелочного моющего средства определяется в соответствии с инструкцией по эксплуатации стиральной машины, согласно которой осуществляется и стирка лавсановых мешочков;

121.10. мойка и дезинфекция оборудования по производству масла из коровьего молока, сыра осуществляются по окончании каждого цикла технологического процесса.

Мойку и дезинфекцию солильных бассейнов проводят механизированным или ручным способом при замене рассола;

121.11. мойка и дезинфекция оборудования по производству сухой молочной продукции проводятся ручным и механизированным способом, а также с использованием автоматизированного оборудования для CIP-мойки;

121.12. мойка и дезинфекция мембранного оборудования проводится согласно рекомендациям изготовителей мембранного оборудования и инструкциям по применению специальных средств для мойки и дезинфекции данного оборудования;

121.13. мойку и дезинфекцию оборудования по производству молочных консервов и молочного сахара проводят моющими и дезинфицирующими средствами после окончания работы, но не реже чем через 15–20 часов непрерывной работы оборудования;

121.14. мойку и дезинфекцию воздуховодов и оборудования воздушных компрессорных установок от налета (нагара) машинного масла проводят путем впрыскивания в воздуховод под давлением с одновременной подачей компрессором сжатого воздуха, моющего средства;

121.15. в моечной внутрицеховой тары и инвентаря предусматриваются трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы. Разрешается использование оборудования, проводящего автоматическую мойку и дезинфекцию;

121.16. после санитарной обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются и хранятся на стеллажах, полках, изготовленных из материалов, допущенных в соответствии с действующими требованиями для этих целей, высотой не менее 0,5 метра от пола;

121.17. для ручной мойки разборных деталей оборудования предусматривают стационарные и (или) передвижные моечные ванны, столы для запчастей, стеллажи для сушки деталей, инвентаря;

121.18. оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораторией непосредственно перед началом работы;

121.19. в случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2 часов и более пастеризованное молоко или нормализованные смеси направляются на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промываются и дезинфицируются;

121.20. мойка оборотной тары проводится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара перед употреблением подвергается обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию;

121.21. мойку резервуаров вручную производит специально обученный персонал. Мойщики резервуаров не могут привлекаться к уборке санузлов.

Спецодежду, спецобувь мойщики используют только во время мойки резервуаров, продезинфицированные резиновые сапоги надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки резервуаров пастеризованного и сырого молока, творожных ванн, другого емкостного оборудования хранят в отдельных промаркированных шкафах;

121.22. транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищают, обрабатывают моющими средствами, после чего промывают горячей водой;

121.23. микробиологический контроль вымытого оборудования производится лабораторией каждую смену без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования;

121.24. результаты микробиологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной мойке и дезинфекции оборудования, немедленно доводятся

до сведения ответственного за санитарное состояние данного участка и руководителя организации для принятия мер;

121.25. на специализированных предприятиях и в цехах по производству жидкой и пастообразной молочной продукции для детского питания мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки осуществляются в автоматическом режиме.

ГЛАВА 12
СОБЛЮДЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

122. В соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

122.1. поступающие на работу и работающие в организации работники проходят медицинское обследование;

122.2. каждый работник организации несет ответственность на своем участке за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических требований;

122.3. каждый работник должен иметь медицинский документ установленной формы, подтверждающий прохождение медосмотра;

122.4. поступающие работники проходят гигиеническую подготовку и в дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, проходят периодическое обучение и проверку знаний. Лица, не сдавшие экзамен по гигиенической подготовке, к работе не допускаются;

122.5. не допускаются к работе в цехах по производству молочной продукции лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие заболеваниями, определенными законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

122.6. работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний у них и членов их семей, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения;

122.7. работники производственных цехов перед началом работы принимают душ, подбирают волосы под косынку или колпак, надевают чистую санитарную одежду и обувь так, чтобы она полностью закрывала личную одежду и двукратно тщательно моют руки теплой водой с мылом;

122.8. смена санитарной одежды и обуви производится ежедневно и по мере загрязнения. Ежедневно после окончания работы внутренняя и внешняя поверхность обуви подвергается мойке и дезинфекции с последующей сушкой в специальных помещениях;

122.9. мойку и дезинфекцию одежды проводят в соответствии с утвержденным графиком;

122.10. обувь дезинфицируют каждый раз при входе в производственные помещения и выходе из них. Для дезинфекции обуви у входа в помещение и каждую изолированную их часть устанавливают дезковрики. Дезковрики периодически обильно пропитывают раствором одного из дезинфицирующих средств с применением дифференцированных режимов согласно рекомендациям изготовителей данных средств. Дезковрики могут быть заменены ваннами для дезинфекции обуви или модулями полного гигиенического контроля;

122.11. для мойки и дезинфекции одежды применяют дезинфицирующие средства с дифференцированными режимами согласно рекомендациям изготовителей данных средств;

122.12. во избежание попадания посторонних предметов в сырье и молочную продукцию не допускается:

вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.);

носить ювелирные украшения (кольца, браслеты, цепочки и т.д.) и часы;

жевать жевательную резинку;

122.13. в каждом пищевом цехе организуется учет бьющихся предметов;

122.14. запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды и обуви;

122.15. слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны соблюдать правила личной гигиены, работать в производственных цехах в санитарной одежде и обуви, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в молочную продукцию и ее загрязнения;

122.16. лица, участвующие в перевозках молока и молочных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь медицинский документ установленной формы, чистую санитарную и специальную одежду;

122.17. специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, устанавливается при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования;

122.18. при выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду;

122.19. особенно тщательно работникам необходимо следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко, мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе;

122.20. чистота рук каждого работника контролируется микробиологической лабораторией не реже трех раз в месяц;

122.21. выйдя из туалета, необходимо продезинфицировать обувь на дезковрике;

122.22. поступление работников в производственные цеха организации осуществляется через бытовые помещения;

122.23. бытовые помещения размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или встраиваются в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен отапливаемый переход в производственный корпус;

122.24. бытовые помещения для работников производственных цехов организаций оборудуют по типу санпропускника с наличием дезковриков при входе. Для работников цеха по производству продукции для технических целей оборудуются отдельные (при этом цехе) бытовые помещения по типу санпропускника.

Для персонала специализированных цехов по производству детской молочной продукции предусматриваются отдельные бытовые помещения по типу санпропускника.

Для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной оборудуют отдельные бытовые помещения.

В состав бытовых помещений для работников производственных цехов организаций включаются: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и использованной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, ножные ванны, сушилка для одежды и обуви, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Бытовые помещения по типу санпропускника должны иметь сквозной проход из «грязной» зоны в «чистую», исключающий возможность прохода рабочих, минуя душ, комнату личной гигиены и т.д.;

122.25. стирка санитарной и спецодежды, а также санитарная обработка обуви из разных цехов проводится раздельно;

122.26. гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагаются в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды;

122.27. хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства проводят открытым способом с обслуживанием, для чего предусматриваются вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви;

122.28. умывальные размещаются смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники групповые – по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену;

122.29. бельевые по выдаче чистой и приему использованной санитарной одежды входят в состав бытового блока и размещаются в отдельных помещениях;

122.30. не допускаются над производственными цехами уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные;

122.31. туалеты должны быть утеплены, с канализацией, иметь тамбуры, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с бесконтактным управлением, устройствами для дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами или электрополотенцами. Перед входом в тамбур должна быть табличка «Сними санитарную одежду», а в тамбуре – вешалка для санитарной одежды.

Посещение туалета в санитарной одежде запрещено.

Туалеты оборудуются самозакрывающимися дверьми, тамбуры – дезковриками, унитазы – педальным спуском.

Дезковрик перед входом в туалет смачивается по мере высыхания, но не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором;

122.32. для уборки и дезинфекции санузлов выделяется отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь погружаются в раствор дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин хранится отдельно от уборочного инвентаря других помещений в специально отведенном месте.

Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин выделяется специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ, связанных с производством, категорически запрещается;

122.33. мойка и дезинфекция проводятся препаратами, разрешенными в установленном порядке;

122.34. для приема пищи в организации оборудуются специальные пункты питания. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в пункт питания предусматривают вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами либо одноразовыми полотенцами; при необходимости – гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

Запрещается приносить пищу домашнего изготовления.

Следует предусматривать возможность перехода в пункт питания для рабочих цехов, производящих пищевую продукцию, через бытовые помещения по типу санпропускника, в котором они могут сменить санитарную одежду на сменную одежду для посещения столовой.

Работники организации допускаются в пункт питания при условии снятия специальной одежды, для чего при входе в столовую обязательно предусматривают наличие помещения, оборудованного вешалками;

122.35. использование бытовых помещений не по назначению запрещается;

122.36. хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях не допускается.

ГЛАВА 13
ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

123. Для дезинсекции, дератизации предусматривается следующее:

123.1. в производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличие грызунов, мух, тараканов и других насекомых;

123.2. дезинсекцию и дератизацию проводит обученный персонал организации по мере необходимости, но не реже одного раза в два месяца или на договорной основе с организациями, имеющими лицензию на проведение таких видов работ;

123.3. в организации создаются необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой молочной продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой;

123.4. открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период закрываются сеткой, не допускающей проникновения насекомых;

123.5. в целях предупреждения появления тараканов заделываются все щели в стенах, перегородках, не допускаются скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов проводится тщательная уборка помещений и дезинсекция разрешенными средствами;

123.6. дополнительно для защиты от проникновения грызунов в помещениях, предназначенных для переработки сырья и хранения молочной продукции, металлической сеткой с ячейками 2,5 х 2,5 миллиметра ограждаются:

сопряжения перегородок (проницаемых для грызунов) с полом, причем сетка закладывается на 5 сантиметров ниже уровня чистого пола и под штукатурку стены на высоту не менее 0,3 метра от уровня пола;

окна в подвальных этажах (люки в подвалы закрываются плотными крышками);

отверстия в вентиляционных каналах.

Отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов плотно заделываются.

Отверстия, щели в полах, около трубопроводов и радиаторов заделываются кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом; обивка порогов и дверей помещений проводится (на высоту 40–50 сантиметров) листовым железом или металлической сеткой;

123.7. работы по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами проводятся только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов;

123.8. в организациях запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами;

123.9. при проведении дезинсекционных мероприятий производство молочной продукции не допускается;

123.10. для хранения препаратов, применяемых при дератизации, дезинфекции и дезинсекции, предусматриваются специальные закрытые и соответствующим образом обозначенные складские помещения. Все препараты должны иметь разборчивые этикетки;

123.11. химические средства борьбы с грызунами не применяются в помещениях, где производится и хранится молочная продукция.