

# **Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи**

(утв. заместителем главного санитарного врача СССР 4 апреля 1972 г. N 962-72)

Настоящие Санитарные правила распространяются на все предприятия, независимо от их ведомственной принадлежности, изготавливающие плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи. При переработке на этих предприятиях мяса, рыбы и молока следует пользоваться санитарными правилами, действующими в соответствующих отраслях промышленности, а также "Указаниями по проектированию предприятий пищевой промышленности" и другими нормативными документами, утвержденными или согласованными в установленном порядке.

1. Санитарные требования к территории
2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации
3. Санитарные требования к освещению
4. Санитарные требования к отоплению и вентиляции
5. Санитарные требования к производственным помещениям
6. Санитарные требования к транспорту для перевозки сырья и готовой продукции
7. Санитарные требования к сырьевым площадкам
8. Санитарные требования к производственному оборудованию
9. Санитарные требования к складам готовой продукции
10. Санитарные требования к технологическому процессу
11. Санитарные требования к санитарно-бытовым помещениям
12. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми
13. Личная гигиена
14. Ответственность и контроль за выполнением настоящих Санитарных правил

## **1. Санитарные требования к территории**

1. Вся территория завода и первичных пунктов переработки сырья должна содержаться в чистоте. Водостоки для отвода атмосферных вод необходимо в летнее время регулярно прочищать и поддерживать в исправном состоянии.

2. Территорию предприятий и пунктов первичной переработки сырья необходимо ограждать в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

3. Подъездные пути, проезды, проходы, площадки необходимо регулярно очищать от мусора. В летнее время подъездные пути, проезды, проходы необходимо поливать, а в зимнее время - очищать от снега и льда и в случае обледенения посыпать песком. За зелеными насаждениями должен осуществляться систематический уход.

4. Уборка производственных участков территории завода и пунктов первичной переработки сырья с предварительной поливкой в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки. Конский навоз должен удаляться немедленно.

5. Воспрещается на территории предприятия устраивать помещения для содержания домашних животных и птиц. Для содержания служебных собак и гужевого транспорта должен быть выделен специальный участок.

Участок должен быть изолирован от производственной территории и удален от производственных цехов на расстояние в соответствии с технологическими нормами.

6. Запасные водоемы и градирные бассейны должны быть запрещены для купания, о чем должны быть вывешены соответствующие надписи.

7. На территории предприятия должен поддерживаться порядок в хранении пылящих строительных материалов, топлива и отходов от котельной и они должны находиться на расстоянии, установленном санитарными нормами проектирования промышленных предприятий.

8. Стеклянная тара должна храниться в помещениях или на специально отведенных площадках со стеллажами и навесом на асфальтовом, (цементном) полу. Битое стекло и негодная тара должны убираться на отдельный загороженный участок территории и регулярно вывозиться или сдаваться утиль-организациям.

Отдельно стоящие туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений, должны иметь водонепроницаемые выгребные ямы с закрывающимися крышками.

Туалеты и подходы к ним должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться раствором хлорной извести или другими равноценными дезинфицирующими средствами.

Выгребные ямы при наполнении их не более 2/3 необходимо очищать и после тщательной очистки дезинфицировать раствором хлорной извести (300 мг активного хлора на литр) или известковой кашицей из негашеной или хлорной извести. Периодически поверхность выгребной ямы следует засыпать хлорной известью из расчета 2 кг извести на 1 м<sup>2</sup> площади ямы.

9. Для сбора и временного хранения производственных отходов и мусора должны применяться металлические закрывающиеся контейнеры, расположенные от производственного корпуса или от пункта первичной переработки сырья на расстоянии не менее 25 м. Сборники для отходов и мусора должны размещаться на асфальтированных или бетонированных площадках, площадь которых должна превышать площадь основания приемников на 1 м во все стороны.

10. Удаление отходов производства и мусора должно производиться ежедневно. Контейнеры, мусорные ящики, урны после разгрузки должны обязательно подвергаться механизированной мойке и дезинфекции раствором хлорной извести (300 мг активного хлора на литр) или пробеливаться известковой кашицей из негашеной или хлорной извести.

11. Для удаления мусора и отходов должны быть приспособлены специальные контейнеры, транспортируемые гужевым или автотранспортом, в том числе тракторами, или выделены специальные самосвалы, или закрытые грузовые машины, деревянные кузова которых внутри обшиты железными листами. Использование контейнеров или специального транспорта, применяемого для транспортировки мусора и отходов, для других целей запрещается.

12. Для уборки на территории завода и пунктов первичной переработки сырья должны быть выделены специальные рабочие. Ответственность за санитарное состояние территории предприятия несет комендант или лицо, его замещающее, назначенное приказом руководителя предприятия. Ответственность за санитарное состояние пунктов первичной переработки сырья несет начальник пункта.

## **2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации**

13. Вода для производства консервов и охлаждения их в автоклаве, непрерывно действующих стерилизаторах и охладителях различного типа должна удовлетворять требованиям ГОСТ "Вода питьевая" и, кроме того, не содержать анаэробов при анализе 100 мл воды.

14. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, а также зоны санитарной охраны источников водоснабжения подлежит в каждом отдельном случае обязательному согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР (ГОСТ "Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Правила выбора и оценки качества" и норм проектирования водоснабжения).

За санитарно-техническим состоянием артезианских скважин, запасных резервуаров воды и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль.

15. Питьевая вода для технологических операций и автоклавов должна подаваться по специальным трубопроводам. Сети хозяйственно-питьевого и технического водопровода должны быть окрашены в разные цвета. Категорически запрещается соединение сети технического и питьевого водоснабжения независимо от типа применяемой запорной арматуры.

16. При дефиците питьевой воды по согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы разрешается использовать для гидротранспортеров и автоклавов, хлорированную воду, содержащую 5-6 мг активного хлора в литре воды.

17. Предприятие должно быть обеспечено горячим водоснабжением.

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

Использование горячей воды из системы водяного отопления запрещается. Для точек с расходом теплой воды следует устанавливать смесители.

18. Предприятия должны быть, как правило, канализованы и присоединены к местной канализационной сети или иметь самостоятельную канализацию.

Производственные и бытовые сточные воды должны иметь отдельные выпуски из здания и могут объединяться только в дворовой сети.

19. Запрещается без соответствующей очистки сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод.

20. Запрещается устройство на территории завода поглощающих колодцев. Метод очистки сточных вод и расположение очистных сооружений, предусмотренных не по действующим нормам, в каждом отдельном случае должны согласовываться с местными органами санэпидслужбы и другими организациями в установленном порядке.

### **3. Санитарные требования к освещению**

21. В производственных и подсобных помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение в соответствии с действующими нормами.

Световые проемы не допускается загромождать тарой и т.п. как внутри, так и вне здания, заменять остекление фанерой, картоном и т.п.

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

Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже 1 раза в неделю.

23. Разбитые стекла в окнах необходимо сразу заменять целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

24. Искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать нормам проектирования искусственного освещения.

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

26. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны.

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

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

### **4. Санитарные требования к отоплению и вентиляции**

29. Отопление и вентиляция помещений должны отвечать требованиям санитарных норм проектирования промышленных предприятий и норм проектирования отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха. Нагревательные приборы должны быть легко доступны для очистки от пыли.

30. Для правильного осуществления аэрации производственных зданий должны быть составлены инструкции, учитывающие метеорологические условия в различные периоды года и направления ветров.

31. Оборудование и аппаратура, из которых могут выделяться пары, газы, пыль и т.п., должны быть максимально герметизированы и оборудованы местными отсосами.

32. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо периодически, но не реже 1 раза в год, разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

33. Вентиляционные установки и другое оборудование не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

## **5. Санитарные требования к производственным помещениям**

34. Панели стен производственных помещений должны покрываться материалами, обеспечивающими возможность их влажной уборки.

Побелка и покраска помещений, коридоров, лестничных клеток, цеховых производственных складов должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год.

Стены, потолки и углы производственных помещений, зараженные плесенью, предварительно должны очищаться с последующей облицовкой или покраской с добавлением в раствор фунгицидных веществ, разрешенных к применению органами здравоохранения.

35. Помещения, предназначенные для хранения вспомогательных материалов (сахара, соли, крупы и др.), должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, вполне исправными, обеспечивающими возможность проведения дезинфекции. Помещения должны быть защищены от проникновения птиц, грызунов и насекомых.

36. Помещения для вспомогательных материалов не должны иметь постороннего запаха. Хранение ароматообразующих пищевых материалов должно производиться в герметичной таре или в отдельном помещении. Хранение непищевых пахучих веществ и материалов совместно с пищевыми не допускается. Затаренная продукция (ящики, мешки и другие продукты пищевые в таре, кроме консервов) должна храниться на подтоварниках высотой 25-30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с соблюдением проходов между ними.

37. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы. В производственных помещениях должны быть оборудованы краны с подводкой горячей и холодной воды для мытья помещения и оборудования.

38. Оконные стекла и рамы, пространства между оконными рамами необходимо промывать и протирать по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

Двери, панели, подоконники и другие окрашенные поверхности подкрашиваются в течение сезона по мере надобности (износ краски).

39. Внутрицеховые двери каждую смену должны промываться горячей водой с мылом или синтетическими моющими веществами и протираться насухо. Особенно тщательно надлежит протирать места у ручек, самые ручки и нижние части дверей. Наружные двери следует промывать по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

40. Полы должны быть в зависимости от перерабатываемой продукции водонепроницаемы, кислото-, щелоче-, соле-, маслоустойчивы и обрабатываться горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

41. Не реже 1 раза в смену, после окончания работы необходимо:

а) очищать полы и мыть их горячей водой с дезинфицирующими веществами;

б) очищать трапы, умывальники, раковины, ящики с санитарным браком и боем стекла, урны и плевательницы, промывать их горячей водой и хлорировать раствором хлорной извести, содержащей 200 – 250 мг активного хлора в 1 литре.

42. Оборудование и материалы, применяемые для мойки и дезинфекции производственно цеха, должны иметь соответствующую маркировку и храниться в специально отведенном изолированном месте; использовать их для других целей запрещается.

43. У входа в производственные помещения должны устраиваться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли (скребки, решетки, половики, щетки и др.). Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений.

44. При входе в производственные помещения должен быть установлен санитарный пост.

Вход в производственное помещение разрешается только через ту входную дверь, у которой установлен санитарный пост.

45. Ответственность за санитарное содержание производственных помещений несет начальник цеха.

## **6. Санитарные требования к транспорту для перевозки сырья и готовой продукции**

46. Для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должен быть выделен специальный транспорт, использование которого для других целей запрещается. В зависимости от местных условий могут использоваться различные виды транспорта: автогужевого, водный, железнодорожный.

47. Все виды тары и все виды транспорта, предназначенные для перевозки сырья и готовой продукции, должны быть чистыми. Транспорт и все виды тары должны очищаться от грязи, мусора, пыли после каждого оборота и периодически промываться сильной струей воды из шланга.

Оборотная тара для сырья (кроме картофеля и корнеплодов) должна пропариваться и дезинфицироваться раствором хлорной взвести (100 – 200 мг активного хлора на 1 л воды). Пропаривание и дезинфекцию проводят периодически по указанию лаборатории.

48. Автоцистерны и баржи, применяемые для перевозки томатной пульпы, сусла, зеленого горошка и другого сырья, прошедшего предварительную мойку, должны подвергаться мойке после каждого оборота.

Мойку емкостей с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для пищевой промышленности, их дезинфекцию и шпарку проводить не реже 1 раза в сутки, предусмотрев строгий контроль за качеством и периодичностью обработки емкостей.

Заполнение автоцистерн, барж и других емкостей томатной пульпой, зеленым горошком и суслom допускается только при предъявлении разрешения лаборатории на право заполнения.

49. Для доставки томатной пульпы на консервные заводы с пунктов первичной переработки сырья могут применяться автоцистерны и баржи при условии, что суммарная длительность хранения томатной пульпы на пункте, транспортировка и хранение на заводе до переработки не должна превышать 4 ч. Пульпа должна изготавливаться непосредственно перед загрузкой транспортных средств.

50. Транспортировку вымолоченного зеленого горошка проводят в чистых строганых сухих продезинфицированных ящиках или в автоцистернах с водой при условии, что суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не должна превышать 4 ч.

51. Для доставки плодоягодного сусла на консервные заводы с пунктов первичной переработки сырья разрешается применять автоцистерны при условии, что суммарная длительность хранения сусла на пункте, транспортировки и хранения на заводе до переработки не должна превышать 2 ч.

52. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не должна превышать 2 ч.

53. Перевозка плодоовощного сырья должна проводиться в ящиках или контейнерах. Допускается перевозка навалом отдельных видов сырья, оговоренных технологическими инструкциями по производству консервов. Не допускается перевозка винограда высотой слоя более 200 мм.

54. При перевозках автомобильным или гужевым транспортом зеленый горошек, огурцы, ягоды, зелень должны покрываться чистым пологом для защиты от солнца, дождя и пыли. Полог по мере загрязнения должен мыться горячей водой с содой и просушиваться.

55. Лица, соприкасающиеся во время перевозок с сырьем и другими пищевыми продуктами, должны быть обеспечены чистой санитарной одеждой и перчатками.

56. Директор завода специальным приказом назначает лицо, ответственное за соблюдение санитарных правил эксплуатации транспорта, перевозящего сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию. Контроль за санитарным состоянием транспорта осуществляет санитарный врач завода или, при его отсутствии, лаборатория завода.

### **7. Санитарные требования к сырьевым площадкам**

57. Качество сырья должно устанавливаться на пунктах первичной переработки сырья и на консервном заводе. Сырье должно быть свежим и соответствовать требованиям действующих ГОСТов, ОСТов и технических условий. Недопустимо использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

Поступившее сырье подается непосредственно на переработку или направляется на хранение.

58. Хранение сырья на консервном заводе и пунктах первичной переработки сырья должно осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями по производству консервов, утвержденными в установленном порядке.

59. Для кратковременного хранения овощей, плодов, ягод устраиваются сырьевые площадки.

60. Сырьевая площадка должна иметь пол, обеспечивающий возможность его влажной уборки.

61. Ящики и корзины с овощами устанавливаются на сырьевой площадке штабелями, а также допускается хранение яблок, айвы, корнеплодов и других овощей на площадках с твердым покрытием навалом в соответствии с технологическими инструкциями.

62. Зелень не должна складываться на пол сырьевой площадки. Для этой цели необходимо иметь специальные стеллажи высотой не менее 20 см и поддерживать их в хорошем санитарном состоянии.

63. Для промывки оборудования и пола площадка должна иметь водопровод и канализацию.

64. Вода должна отвечать требованиям ГОСТ "Вода питьевая". Площадка должна иметь горячую воду и дезинфицирующую установку.

65. Очистка сырьевой площадки предприятия и сырьевых площадок пунктов первичной переработки сырья, канализационных трапов и желобов от остатков сырья и отходов должна производиться ежедневно. Канализационные трапы и желоба после очистки должны дезинфицироваться раствором хлорной извести, содержащим 200 – 250 мг активного хлора в литре воды.

### **8. Санитарные требования к производственному оборудованию**

66. Технологическое оборудование должно быть расположено таким образом, чтобы к нему был свободный доступ и была обеспечена максимальная поточность производственных процессов; коммуникации должны быть короткими с минимальным количеством Т-образных соединений и узлов.

Аппаратура, оборудование, инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности Министерством здравоохранения СССР.

67. Обработка гидротранспортеров должна проводиться не реже 1 раза в сутки; транспортер промывается водой и хлорируется.

68. Не допускается при производстве консервов употребление деревянных емкостей для хранения сырья, материалов и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса после мойки. Это требование не распространяется на оборудование и инвентарь для производства солений и квашений.

69. Деревянные площадки весов, предназначенных для сырья, и производственные столы, на которых производится работа с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, должны быть обиты нержавеющей сталью или дюралюминием, плотно прилегающими к деревянной основе.

При употреблении нескольких листов для обивки поверхности одного стола, транспортера и т.п. используемые листы должны свариваться.

70. Инвентарь и оборудование производственного цеха, не соприкасающиеся непосредственно с продуктом, окрашиваются снаружи красками, не содержащими ядовитых примесей (мышьяк и др.).

71. Внутренние части машин, соприкасающиеся с пищевой продукцией, окрашивать запрещается.

72. Очистка, мойка и дезинфекция оборудования должны проводиться на заводах и на пунктах первичной переработки сырья по специальной инструкции, составляемой лабораторией завода, утверждаемой главным инженером и возобновляемой ежегодно к началу сезона. Инструкция по мойке и дезинфекции оборудования должна учитывать настоящие Санитарные правила, инструкцию о порядке санитарно-технического контроля производства консервов, технологические инструкции по производству консервов.

73. Очистка и мойка аппаратуры, оборудования, инвентаря должны производиться тотчас же по окончании работы агрегата с обязательной разборкой его. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, то для их мойки должны применяться механизированные установки безразборной мойки.

При прекращении работы более чем из 30 мин. необходимо очистить машины для резки овощей, волчки, транспортеры от остатков сырья и промыть водой.

74. Санитарная обработка трубопроводов и крупных емкостей перед закладкой на хранение соков-полуфабрикатов проводится обязательно по специальной инструкции, составляемой лабораторией завода, утверждаемой главным инженером и возобновляемой ежегодно к началу сезона. При мойке и дезинфекции емкостей, поверхность которых покрыты эмалью или другими защитными покрытиями, должны быть приняты меры предосторожности против механических нарушений этих покрытий.

Разрешение на заполнение емкостей соком-полуфабрикатом выдается лабораторией.

75. Очистку и мойку оборудования и сборников на пунктах первичной обработки сырья следует проводить не реже 1 раза в смену.

76. Инспекционные ленты должны тщательно промываться каждые 3-4 ч. струей горячей воды.

77. Аппаратуру и оборудование линии производства консервов по окончании работы тщательно очищают и моют горячей водой со щелочами. Бланширователь, кроме того, дезинфицируют раствором хлорной извести, хлорамина или дихлордиметилгидантоина, после чего обильно промывают холодной водой. Машины для резки сырья (кабачков, баклажан, лука, моркови и др.) после смены и после окончания работы должны тщательно промываться струей горячей воды до полного удаления остатков сырья.

78. При производстве зеленого горошка воду в бланширователе меняют ежесменно. Бланширователь 1 раз в сутки полностью очищают от горошка, тщательно промывают горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицируют раствором хлорной извести, хлорамина или дихлордиметилгидантоина, после чего обильно промывают холодной водой.

79. Для предохранения от сильного нагревания емкости для томатной пульпы должны быть защищены от воздействия солнечных лучей и установлены под навесом на хорошо обдуваемом воздухом месте. Емкость для хранения томатной пульпы должна полностью разгружаться в течение времени, не превышающего 40 мин, и вмещать не более 15 т пульпы. В каждую емкость должен быть подведен пар. Одна из емкостей для томатной пульпы должна быть резервной для того, чтобы действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождались от томатной пульпы, очищались от остатков продукта, промывались водой из шланга, прошпаривались, а при необходимости дезинфицировались. Контроль за санитарной обработкой емкостей проводится ежемесячно лабораторией завода.

80. Для промывания инвентаря и оборудования следует применять моющие средства или смеси, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для пищевой промышленности согласно табл. 1.

81. Для дезинфекции оборудования, инвентаря и т.п. следует использовать осветленный раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 100 мг/л, раствор хлорамина с содержанием активного хлора 500 мг/л, раствор дихлордиметилгидантоина с содержанием активного хлора 100 мг/л. Контроль за приготовлением дезрастворов и содержанием в них активного хлора осуществляется лабораторией завода.

82. Приготовление дезинфицирующих растворов и их хранение должны быть закреплены определенными специально проинструктированными лицами цеха.

83. Дезинфекцию оборудования целесообразно проводить путем разбрызгивания дезраствора с помощью специальных приспособлений, в частности, можно использовать садовый опрыскиватель.

Таблица 1

№ смеси	Состав смеси в % по массе				Применяемая концентрация в процентах	Объект мойки
	едкий натр (ГОСТ 4342-46)	сода кальцинированная (ГОСТ 5120-49)	Тринатрий фосфат (ГОСТ 201-41)	жидкое стекло (ГОСТ 962-41)		
1	-	20	70	10	0,25-1,0	Оборудование из нержавеющей стали или другого металла с оловянным покрытием
1	-	20	70	10	5,0	Столы, двери, пол, подоконники
2	-	18,5	18,5	63	2,7	Оборудование, изготовленное из алюминия
3	10	50	35	5	1	Оборудование, соприкасающееся с горячим молоком (кроме выполненного из алюминия) – для удаления молочного камня

4	65	-	30	5	0,5-1	Стеклянные трубопроводы, банки, бутылки, эмалированные емкости
---	----	---	----	---	-------	--

84. Мойка и дезинфекция оборудования в период санитарных смен проводятся специальными санитарными бригадами, обученными правилам санитарной обработки.

85. Тара, предназначенная для готовой продукции, должна подвергаться санитарной обработке согласно инструкции Главконсерва по подготовке тары.

86. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил эксплуатации оборудования несет начальник производственного цеха; контроль санитарного состояния оборудования осуществляется санитарным врачом завода или заводской лабораторией.

### **9. Санитарные требования к складам готовой продукции**

87. Помещения для хранения готовой продукции должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, иметь исправную крышу, прочный пол. Стены складов должны быть плотными, без щелей, окна и двери хорошо подогнаны к проемам. В дверных проемах для проветривания складов должны быть навешены дополнительные решетчатые двери.

88. Для правильного регулирования температуры и влажности помещения вентиляционные отверстия должны иметь устройство для их герметизации со стороны помещения.

89. Склады должны быть чистыми, стены и потолки побелены известью. В период хранения консервов не реже 1 раза в месяц производится полная уборка складских помещений.

90. Склады должны быть снабжены термометрами, психрометрами (или гигрометрами), которые размещают около дверей и в центре склада на высоте 1,6 м от пола.

91. Консервы должны укладываться в штабеля в пакет-поддонах. Формирование штабелей определяется порядком складирования консервов.

92. Для наблюдения за состоянием консервов в складах оставляют соответствующие проходы.

93. Консервы, признанные негодными для пищевых целей, должны храниться до их уничтожения в отдельном помещении на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки. Перед уничтожением банки вскрывают, содержимое их извлекается, помещается в металлическую емкость, обрабатывается хлорной известью или карболовой кислотой, отвозится на городскую свалку и закапывается в землю.

94. На каждую выявленную в процессе производства или хранения партию непригодных в пищу консервов должен быть составлен акт с указанием причин забраковки, количества забракованных банок и их маркировки.

### **10. Санитарные требования к технологическому процессу**

95. Автоклавы, стерилизаторы непрерывного действия и другие стерилизующие установки должны быть оснащены терморегистрирующими приборами. Должно быть обеспечено регулярное ведение журнала по контролю за процессом стерилизации продукции.

96. Предприятия, занимающиеся сульфитацией сырья, должны быть обеспечены соответствующим оборудованием. Сульфитация должна производиться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными Главконсервом Минпищепрома СССР.

### **11. Санитарные требования к санитарно-бытовым помещениям**

97. Консервные заводы должны быть оборудованы бытовыми помещениями: гардеробными, умывальными, душевыми, туалетами и др. в соответствии с нормами проектирования вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

98. Полы в бытовых помещениях должны быть влагостойкими с нескользкой поверхностью, светлых тонов. Панели стен и перегородок должны предусматривать возможность легкой очистки и мытья горячей водой.

99. Снабжение работающих доброкачественной питьевой водой производится посредством фонтанчиков, сатураторов. У сатураторных установок должны быть устройства для механической мойки стаканов.

100. Персонал, снабжающий рабочих питьевой газированной водой, должен работать в чистых халатах, иметь чистые полотенца в установленные сроки проходить медицинский осмотр.

101. Гардеробные должны быть снабжены у входа платяными и сапожными щетками, матами и половиками. Для очистки от грязи у входа в помещение устанавливаются специальные скребки и коврики из металлической сетки.

Шкафы в гардеробных должны очищаться влажным способом и не реже 1 раза в месяц подвергаться дезинфекции.

102. В умывальных должны быть крючки для одежды, сосуды для жидкого мыла или полочки для кускового мыла, а также устройство для обработки рук раствором хлорной извести.

При умывальниках должны быть регулярно сменяемые чистые полотенца или электрополотенца.

103. Умывальники при туалетах должны быть снабжены мылом, дезраствором и электрополотенцем. Унитазы должны быть оборудованы педальными спусками.

104. Туалеты по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой из шлангов или других приспособлений, после чего дезинфицируют.

Писсуары и унитазы очищают от налета солей 10%-ной соляной кислотой и промывают водой.

Стульчаки и тазики под писсуары тщательно очищают, промывают горячей водой с мылом, затем ополаскивают и насухо вытирают чистыми тряпками.

Для дезинфекции санузлов употребляют хлорную воду, содержащую 200 – 250 мг/л активного хлора. Кроме того, в каждом туалете должен быть озонатор. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.п.) с отличительной окраской и маркировкой.

Уборочный инвентарь для санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

## **12. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми**

105. Для защиты сырья и готовой продукции от порчи их грызунами на предприятиях, изготовляющих консервы, должны проводиться следующие мероприятия:

а) люки, вентиляционные отверстия, входы и выходы в траншее-туннели должны закрываться металлическими сетками с ячейками диаметром не более 0,5 см;

б) щели в местах пересечения стен и потолков трубами, коробами воздухоотводов, электропроводкой тщательно заделывают цементом, битумом или покрывают металлической сеткой;

в) отверстия у отопительных пароводяных труб заделывают алебастром; норы грызунов заделывают режущей металлической стружкой с цементом;

г) пространство под платформами и эстакадами должно быть сделано доступным для проведения дератизационных работ;

д) из продовольственных помещений должны регулярно удаляться отходы, россыпи сырья и продукции; они должны собираться в плотно закрывающиеся ящики или ведра; не допускается захламленность подсобных помещений и чердаков;

е) в помещении для ловли грызунов должны быть расставлены капканы, верши; химические средства для уничтожения грызунов должны применять только специалисты-дератизаторы по согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР.

106. Для борьбы с мухами все открывающиеся окна и наружные двери производственных помещений завода должны быть защищены металлическими или марлевыми сетками.

107. Для борьбы с мухами проводят мероприятия согласно "Методическому указанию по борьбе с мухами", утвержденному Министерством здравоохранения СССР от 22.07.1970 г. N 852-70.

108. Места вылода мух периодически заливают 20%-ным раствором хлорной извести.

109. Для предупреждения появления тараканов заделывают щели в перегородках и стенах и не допускают скопления остатков пищевой продукции.

110. Все предприятия должны иметь договоры с профдезотделами местных санэпидстанций на проведение мероприятий по борьбе с грызунами и насекомыми.

### 13. Личная гигиена

111. Работающие на предприятиях по изготовлению консервов должны подвергаться медицинскому обследованию и профилактическим прививкам в соответствии с требованиями, установленными органами здравоохранения.

112. К работе по изготовлению консервов не допускаются лица, не имеющие справки об отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья к приему их на работу, а также больные с болезнями, перечисленными в "Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", согласованной с ВЦСПС и утвержденной главным государственным санитарным инспектором СССР 06.11.1961 г. N 352-61.

Работники, перенесшие болезни, указанные в Инструкции, допускаются к работе только по предъявлении справки лечебного учреждения о допуске их к работе.

113. Требования санитарного надзора о временном отстранении от работы заболевшего работника или бактерионосителя, а также о направлении его для дополнительного обследования должны выполняться администрацией безоговорочно.

114. Работники предприятия обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

а) при явке на работу перед входом в цех принять душ, надеть чистую санодержу, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, продезинфицировать их, подобрать волосы под аккуратно надетый головной убор, колпак или косынку, воспрещается застегивать санодержу булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, деньги, кольца, броши, серьги, значки и др.), кроме чистого носового платка;

б) постоянно следить за чистотой рук, одежды и обуви и иметь коротко остриженные ногти;

в) при пользовании туалетами, при выходе из здания во двор или на улицу, при посещении столовой и т.п. санитарная одежда должна сниматься, категорически запрещается надевать на халат какую-либо верхнюю одежду, по возвращении в цех обязательно вымыть руки и продезинфицировать подошвы обуви (протираание подошв о коврик, пропитанный 1 %-ным раствором хлорной извести);

г) все вновь поступающие работники обязаны сдать экзамен по санминимуму до начала работы в цехе.

115. Администрация обязана:

а) **иметь для каждого работника не менее трех комплектов санодержу (халаты, косынки), выдавать ее работнику для ношения только во время работы и обеспечивать регулярную стирку и ремонт ее;**

б) обеспечить наличие личных медицинских книжек для работающих, организовать медицинские обследования в соответствии с "Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", утвержденной главным государственным санитарным инспектором СССР 06.11.1961 г. N 352-61;

в) обеспечить для всех работников прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму;

г) обеспечить наличие санитарного журнала для записи указаний и предложений местных органов санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР и ведомственной санитарной службы;

д) иметь в каждом цехе аптечку для оказания первой помощи.

#### **14. Ответственность и контроль за выполнением настоящих Санитарных правил**

116. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителя предприятия.

Руководитель завода обязан ежегодно перед началом сезона провести организационно-технические мероприятия, необходимые для соблюдения во время работы завода настоящих Санитарных правил.

117. Контроль за соблюдением Санитарных правил осуществляют органы государственного и ведомственного санитарного надзора.

118. Виновные в нарушении указанных Правил привлекаются к административной ответственности или в особых случаях к уголовной ответственности.

119. Считать утратившими силу "Санитарные правила для предприятий плодоовощной и консервной промышленности", утвержденные в 1953 г.

Заместитель главного санитарного врача СССР  
Лоранский

Д.Н.