

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
30 мая 2012 № 51

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
вин»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство вин» устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, технологии производства вин, обращению продукции, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство вин (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормам и правилами, – организации).

2. В организациях должны быть в наличии:
планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

3. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

4. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

5. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам, сооружениям и иным объектам, являющимся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

9. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников организации со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года;

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

10. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

11. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

12. В предпроизводственной зоне следует размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

13. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

14. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения организации вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другие.

15. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

16. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

17. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

18. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

19. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

20. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

21. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их

пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

22. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должна производиться не реже одного раза в год.

23. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

24. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора данных систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

25. Подпитка обратной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

26. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

27. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами

дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

28. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

29. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях.

30. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

31. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

32. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

33. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним»).

34. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

35. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся сырье и готовая продукция.

36. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы

водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

37. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

38. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами. Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

39. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

40. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора запрещается.

41. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки;
устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

42. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение.

Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

43. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

44. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях, при необходимости, – местным или комбинированным.

45. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

46. Светильники в производственных помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

47. Устройство применяемых светильников искусственного освещения во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство вин, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

48. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

49. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

50. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

51. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

52. Организация должна быть обеспечена кроме основного также аварийным освещением.

53. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организации, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

54. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

55. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

56. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

57. С целью предупреждения переохлаждения работников производственных помещений организации у технологических проемов и тамбуров следует предусматривать воздушно-тепловые завесы.

58. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

59. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая,

смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

60. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

61. Запрещается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

62. В организации первичного виноделия бродильное отделение и биохимический цех по производству шампанского и игристых вин должны быть оборудованы системой общеобменной приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, обеспечивающей удаление диоксида углерода (углекислого газа).

63. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты организации, должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

64. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

65. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

66. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

67. В помещениях, предназначенных для приготовления дрожжевой разводки, розлива вин, должна осуществляться очистка поступающего наружного воздуха с помощью фильтров.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

68. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и

правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

69. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны содержаться в чистоте, исправности и обеспечивать надлежащие санитарно-эпидемиологические условия для выполнения работ.

70. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

71. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства вин.

72. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержания специального температурного режима.

73. Производственные помещения организации должны быть защищены от скопления грязи, попадания посторонних частиц в продукцию, образования плесени на поверхностях.

74. Производственные помещения организации, где технология производства вин предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

75. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии и содержаться в чистоте;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам.

Не допускается наличие выбоин и неровностей полов, а также скопление влаги на полу.

76. Стены производственных и вспомогательных помещений организации должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных

материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

77. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши должны содержаться в чистоте.

78. Не допускается образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации.

79. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

80. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

81. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, которые хорошо подвергаются мойке и дезинфекции.

82. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

83. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

84. Помещения организации для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов, обеспечены горячим и холодным водоснабжением и канализованы.

85. Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены.

86. В процессе уборки производственных помещений организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, продукции.

87. Инвентарь для уборки помещений различного назначения должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

88. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения организации, оборудованные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

89. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промыываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

90. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с продукцией.

91. Люки емкостей и входы в помещения организации, где по условиям эксплуатации возможно опасное скопление диоксида углерода (углекислого газа), должны иметь предупреждающие надписи о защитных мерах для персонала, применяемых при техническом обслуживании оборудования.

92. Для приготовления дрожжевой разводки в организации должно быть выделено отдельное помещение, оборудованное бактерицидным освещением, или специальное оборудование, обеспечивающее чистоту приготовления дрожжевой разводки.

93. У входа в производственные помещения организации должны устраиваться приспособления для дезинфекции обуви.

94. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Умывальные раковины для мытья рук размещаются в производственных помещениях при входе и в удобных для пользования местах.

95. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

96. В производственных помещениях организации запрещается:

проведение ремонтных работ без остановки производства;

хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;

устройство инструментальных участков.

97. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического

кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

98. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

99. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства вин, следует оборудовать по типу санпропускников.

100. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, не контактирующих с продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений организации, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства вин.

101. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства вин, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, а также рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната для личной гигиены женщин или специальная кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

102. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

103. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

104. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами организации оборудовать комнату для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете или санитарном узле в бытовых помещениях – с входом из тамбура.

105. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь

преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, со сквозными проходами между рядами кабин.

106. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики и полки для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

107. Умывальные должны размещаться смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

108. Запрещено располагать туалеты, душевые, комнаты для личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

109. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

110. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется изготовление вин или находится сырье и готовая продукция.

111. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

112. Туалеты и комната для личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями

по их применению.

113. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

114. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

115. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений организации – в специально отведенном месте.

116. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

117. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения других работ, связанных с производством вин.

118. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания.

119. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

120. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости у входа в объект общественного питания оборудуются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

121. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи работниками организации.

122. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях

организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

123. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

124. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

125. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство вин запрещается.

126. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению дезинфекционной деятельности.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИН

127. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

128. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

- свободный доступ работников организации к оборудованию;
- возможность проведения контроля процессов производства;
- возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
- исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

129. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, в том числе укупорочные средства, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

130. При необходимости, для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для применения при контакте с пищевыми продуктами и водой.

131. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

132. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

133. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, трубопроводы, лотки, должны быть гладкими, легко очищаемыми, без щелей, зазоров, выступающих грубых сварных швов, болтов или заклепок, затрудняющих санитарную обработку.

134. Емкости для изготовления и хранения вин должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

135. Шланги для перекачки вин должны храниться в подвешенном состоянии на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке вин шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках. Запрещается расположение шлангов на полу в местах движения работников организации и техники. После перекачки вин шланги подлежат мойке как с внутренней, так и с наружной стороны.

136. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений.

137. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

138. В организации не допускается хранение:
тары (за исключением бутылок), укупорочных изделий и материалов вне складских помещений организации;
готовой продукции – за пределами складов и экспедиций организации.

139. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

140. Сусло, вино, осадки, попавшие на наружную поверхность емкостей, должны быть немедленно смыты.

141. При остановке производства на срок более трех суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

142. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, труб, шлангов для перекачки вина, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях организации должны предусматриваться:
водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;
стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться и храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

143. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для применения, в соответствии с инструкциями по их применению.

144. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

145. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

146. Мойка оборотной тары производится отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

147. Тара для сбора и транспортировки плодово-ягодного сырья должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы тара должна ежедневно мыться и просушиваться в условиях, исключающих ее загрязнение.

148. Новая и оборотная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений организации.

149. Линия розлива вин по окончании розлива должна подвергаться тщательной обработке горячей и холодной водой в течение не менее 30 минут.

150. Хранение тары для розлива вин, укупорочных средств должно осуществляться в условиях, исключающих возможность их загрязнения.

151. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием. Пластиковые пробки перед подачей их на линию розлива должны промываться теплой водой при температуре не выше 70 °С. При розливе натуральных полусухих, полусладких вин пластиковые пробки подвергаются обработке раствором диоксида серы в соответствии с производственной инструкцией. Для указанной обработки в организации должны быть выделены специальные ванны.

152. Оборудование, подающее корковые пробки на линию розлива, в начале смены, непосредственно перед заполнением корковыми пробками, должно быть подвергнуто санитарной обработке моющими средствами и средствами дезинфекции.

153. В производственных и вспомогательных помещениях организации, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.

154. При проведении санитарной обработки оборудования организации работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работ специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в гардеробной в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

155. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики должны быть вымыты, продезинфицированы и высушены.

156. Конструкция применяемого в организации инвентаря для санитарной обработки оборудования должна обеспечивать доступность всех обрабатываемых поверхностей, в том числе емкостей и разбираемых трубопроводов. Использование в организации для санитарной обработки деревянного инвентаря запрещается.

157. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию.

158. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

159. Технологии производства организуются таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции;

обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

160. Все этапы производства вин должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями;

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, действующей в организации.

161. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

162. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы для отметок этапов производства, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

163. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

164. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

165. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

166. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

167. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя.

Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

168. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

169. Запрещается использовать для производства вин сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

170. Растаривание сырья осуществляется после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

171. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях организации запрещается.

172. Транспортировка сырья по территории организации должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

173. Подготовка сырья производится в отдельном помещении организации – подготовительном отделении.

174. Розлив вина в потребительскую тару должен производиться в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

175. Розлив вина в транспортную тару должен производиться при минимальном доступе воздуха.

176. При розливе вина в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией (для определения наличия в продукции посторонних включений). При обнаружении посторонних включений вино должно изыматься.

177. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны быть исправными и содержаться в чистоте.

178. Транспортировка продукции должна производиться в условиях, исключающих риск ее загрязнения и порчи.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

179. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

180. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству вин не допускаются.

181. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое обучение и воспитание проводится в порядке, установленном

законодательством Республики Беларусь.

182. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства вин, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

183. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

184. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства вин, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

185. После каждого перерыва в работе работники организации должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

186. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства вин, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

187. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны проводиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

188. Во избежание попадания посторонних предметов в продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

189. Запрещается входить в производственные помещения организации работникам без санитарной одежды.

190. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

191. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

192. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте — непосредственно перед тем, как приступить к работе.

193. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, за исключением мест, специально предназначенных для этой цели.